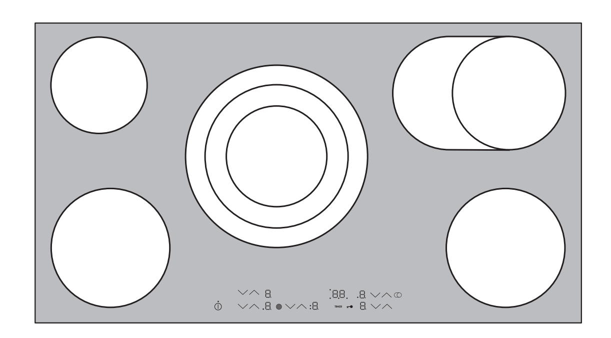
96901K-MN

Ceramic glass hob
Table de cuisson vitrocéramique
Glaskeramische kookplaat

Installation and Operating Instructions
Instructions de montage et mode d'emploi
Montage- en gebruiksaanwijzing



Dear Customer,

Please read these user instructions carefully and keep them to refer to later.
Please pass the user instructions on to any future owner of the appliance.

The following symbols are used in the text:



Safety instructions
Warning! Information that affects your personal safety.
Important! Information that prevents damage to the appliance.



Useful tips and hints



Environmental information

Contents

⚠ Safety instructions

Please comply with these instructions. If you do not, any damage resulting is not covered by the warranty.

This appliance conforms with the following EU Directives:
– 73/23/EEC dated 19.02.1973 Low Voltage Directive
– 89/336/EEC dated 03.05.1989 EMC Directive inclusive of Amending Directive 92/31/EEC
– 93/68/EEC dated 22.07.1993 CE Marking Directive

Correct use

- This appliance should be used only for normal domestic cooking and frying of food.
- The appliance must not be used as a work surface or as a storage surface.
- Additions or modifications to the appliance are not permitted.
- Do not place or store flammable liquids, highly inflammable materials or fusible objects (e.g. plastic film, plastic, aluminium) on or near the appliance.

Children's safety

- Small children must be kept away from the appliance.
- Only let bigger children work on the appliance under supervision.

General safety

- The appliance may only be installed and connected by trained, registered service engineers.
- Built-in appliances may only be used after they have built in to suitable built-in units and work surfaces that meet standards.
- In the event of faults with the appliance or damage to the glass ceramic (cracks, scratches or splits), the appliance must be switched off and disconnected from the electrical supply, to prevent the possibility of an electric shock.
- Repairs to the appliance must only be carried out by trained registered service engineers.

Safety during use

- Remove stickers and film from the glass ceramic.
- There is the risk of burns from the appliance if used carelessly.
- Cables from electrical appliances must not touch the hot surface of the appliance or hot cookware.
- Overheated fats and oils can ignite quickly. When cooking with fat or oil (e.g. chips) do not leave the appliance unattended.
- Switch the cooking zones off after each use.

Safety when cleaning

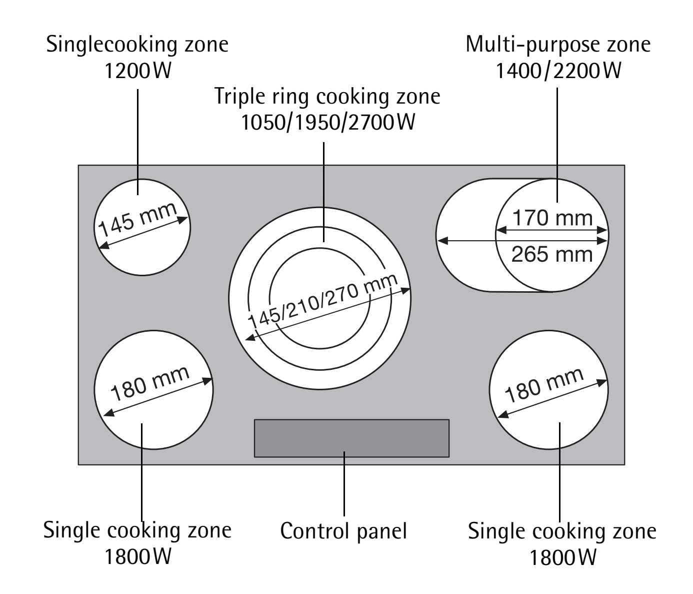
- For cleaning, the appliance must be switched off and cooled down.
- For safety reasons, the cleaning of the appliance with steam jet or high-pressure cleaning equipment is not permitted.

How to avoid damage to the appliance

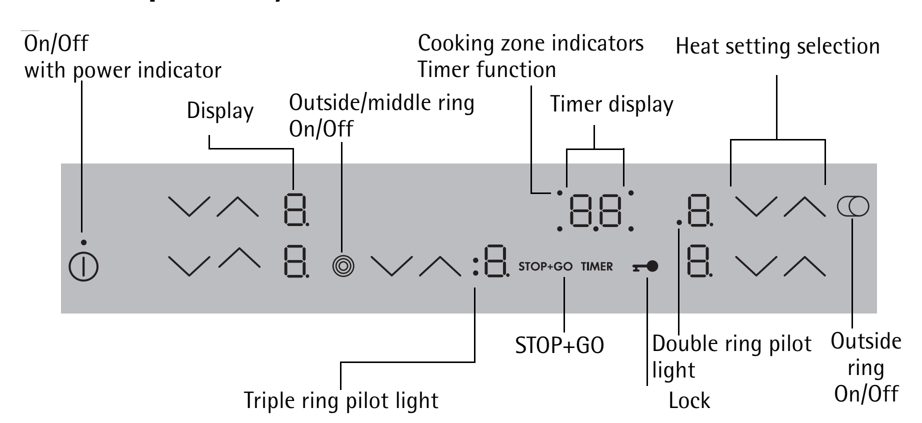
- The glass ceramic can be damaged by objects falling onto it.
- The edge of the glass ceramic can be damaged by being knocked by the cookware.
- Cookware made of cast iron, cast aluminium or with damaged bottoms can scratch the glass ceramic if pushed across the surface.
- Objects that melt and things that boil over can burn onto the glass ceramic and should be removed straightaway.
- Do not use the cooking zones with empty cookware or without cookware.

Description of the Appliance

Cooking surface layout



Control panel layout



Touch Control sensor fields

The appliance is operated using Touch Control sensor fields. Functions are controlled by touching sensor fields and confirmed by displays and acoustic signals.
Touch the sensor fields from above, without covering other sensor fields.

Sensor field		Function
ⓘ	On / Off	To switch the appliance on and off
⌃	Increase settings	Increasing heat setting/time
⌄	Decrease settings	Decreasing heat setting/time
TIMER	Timer	Timer selection
⊸●	Lock	Locking/unlocking the control panel
STOP+GO	Stop+Go	To switch the Keep Warm setting on/off
◎	Triple ring switch	To switch outer rings on and off
⊂⊃	Multi-purpose zone switch	To switch the outside ring on and off

Displays

Display		Description
0		Cooking zone is switched off
u	Keep warm setting	Keep warm setting/STOP+GO function is set
1 - 9	Heat settings	Heat setting is set
2. - 6.	Heating setting plus decimal point	Intermediate heat setting is set
A	Automatic warm up function	Automatic warm-up function is activated
E	Fault	Malfunction has occurred
H	Residual heat	Cooking zone is still hot
L	Child safety device	Lock/child safety device is engaged
-	Safety cut-out	Safety cut-out has been activated

Residual heat indicator



Warning! Risk of burns from residual heat. After being switched off, the cooking zones need some time to cool down. Look at the residual heat indicator H .



Residual heat can be used for melting and keeping food warm.

Operating the appliance

Switching the appliance on and off

	Control panel	Display	Pilot light
Switch on	Touch ⏻ for 2 seconds	0 / H	lights up
Switch off	Touch ⏻ for 1 second	H / none	goes out

After switching on, within approx. 10 seconds a heat setting or a function must be set, otherwise the appliance automatically switches itself off.

Setting the heat setting

	Control panel	Indicator
To increase	Touch ⌃	u to 9
To decrease	Touch ⌄	9 to 0
To switch off	Touch ⌃ and ⌄ at the same time	0

Switching the outside ring on and off

By switching the outside rings on or off, the effective heating surface can be matched to the size of the cookware.

Before an outside ring can be switched on, the inside ring must be switched on.

Triple cooking zone	Sensor panel	Power indicator
To switch on middle ring	Touch ◎ for 1-2 seconds.	One power indicator is lit.
To switch on outside ring	Touch ◎ for 1-2 seconds.	Two power indicators are lit.
To switch off outside ring	Touch ◎ for 1-2 seconds.	Second power indicator goes out.
To switch off middle ring	Touch ◎ for 1-2 seconds.	First power indicator goes out.

Roasting zone	Sensor panel	Power indicator
To switch on outside ring	Touch for 1-2 seconds.	is lit
To switch off outside ring	Touch for 1-2 seconds.	goes out

Switching the STOP+GO function on and off

The STOP+GO function simultaneously switches all cooking zones that are switched on to the keep warm setting and then back to the heat setting that was previously set. This function can be used to briefly interrupt and then continue the cooking process e.g. to take a telephone call.

	Control panel	Display
To switch on	Touch STOP+GO	ᴗ
To switch off	Touch STOP+GO	heat setting that was previously set (not automatic warm up function)

Timer functions are not stopped by STOP+GO.

STOP+GO locks the whole control panel except the sensor field ⓘ.

Using the automatic warm-up function

All cooking zones are equpped with an automatic warm up function When setting a heat setting using [⌃], when starting from [0], the cooking zone switches to full power for a certain amount of time and then automatically switches back to the heat setting set.

	Control panel	**possible heat settings**	**Display**
Switch on **(only when starting at [0])**	Touch [⌃]	[1] to [8]	[A] (after 5 seconds)
Switch off	Touch [⌄]	[8] to [1] / [u]	[8] to [u]
Not used	Touch [⌄]	[9] to [u]	[9] to [u]

If during the automatic warm up [A] a higher heat setting is selected, e.g. from [3] to [5], the automatic warm up is adjusted.

If there is still residual heat on the cooking zone (display [H]), the automatic warm up is not performed.

The length of time that the automatic warm up function operates depends on the heat setting selected.

Heat setting	**Length of the automatic warm up [min:sec]**	**Intermediate heat setting**	**Length of the automatic warm up [min:sec]**
u	0:30		
1	1:00		
2	1:40	2.	2:40
3	4:50	3.	5:30
4	6:30	4.	8:10
5	10:10	5.	12:20
6	2:00	6.	2:30
7	3:30		
8	4:30		
9	---		

Locking/unlocking the control panel

The control panel, with the exception of the “On/Off” sensor field, can be locked at any time in order to prevent the settings being changed e.g. by wiping over the panel with a cloth.

	Control panel	Display
Switch on	Touch	L (for 5 seconds)
Switch off	Touch	previously set heat setting

When you switch the appliance off, the locking function is automatically switched off.

Using the child safety device

The child safety device prevents unintentional use of the appliance.

Setting the child safety device

Step	Control panel	Display/Signal
1.	Switch on the appliance (Do not set a heat setting)	0
2.	Touch until the signal sounds	Acoustic signal
3.	Touch	L
Appliance switches off. The child safety device is engaged.		

Releasing the child safety device

Step	Control panel	Display/Signal
1.	Switch on the appliance	L
2.	Touch until the signal sounds	Acoustic signal
3.	Touch	
Appliance switches off. The child safety device is released.		

Overriding the child safety device

The child safety device can be released in this way for a single cooking session; it remains activated afterwards.

Step	Control panel	Display/Signal
1.	Ⓘ Switch on the appliance	L
2.	Touch ⌃ and ⌄ at the same time	0 / acoustic signal
Until the appliance is next switched off, it can used as normal.		

Using the timer

All cooking zones can use each use one of the two timer functions at the same time.

Function	Condition	Outcome after the time has elapsed
Automatic cut-out	a heat setting is set	acoustic signal 00 flashes Cooking zone switches off
Countdown timer	cooking zones not in use	acoustic signal 00 flashes

If a cooking zone is switched off, the timer function set is also switched off.

If a heat setting is set on this cooking zone in addition to a countdown timer, the cooking zone is switched off after the time set has elapsed.

Selecting a cooking zone

Step	Control panel	Indicator
1.	Touch TIMER 1x	Pilot light for the first cooking zone flashes
2.	Touch TIMER 1x	Pilot light for the second cooking zone flashes
3.	Touch TIMER 1x	Pilot light for the third cooking zone flashes
4.	Touch TIMER 1x	Pilot light for the fourth cooking zone flashes
5.	Touch TIMER 1x	Pilot light for the fifth cooking zone flashes

If the pilot light is flashing more slowly, the heat setting can be set or modified.

If other timer functions are set, after a few seconds the shortest remaining time of all the timer functions is displayed and the corresponding pilot light flashes.

Setting the time

Step	**Control panel field**	**Display**
1.	TIMER Select cooking zone	Pilot light of the cooking zone selected flashes
2.	Touch ⌃ or ⌄ for the cooking zone selected	00 to 99 minutes
After a few seconds the pilot light flashes more slowly. The time is set. The time counts down.		

Switching off the timer function

Step	Control panel field	Display
1.	TIMER Select cooking zone	Pilot light of the cooking zone selected flashes faster The time remaining is displayed
2.	Touch ⌄ for the cooking zone selected	The time remaining counts down to 00.
The pilot light goes out. The timer function for the selected cooking zone is switched off.		

Changing the time

Step	Control panel field	Display
1.	TIMER Select cooking zone	Pilot light of the cooking zone selected flashes faster The time remaining is displayed
2.	Touch ⌃ or ⌄ for the cooking zone selected	01 to 99 minutes
After a few seconds the pilot light flashes more slowly. The time is set. The time counts down.		

Displaying the time remaining for a cooking zone

Step	Control panel field	Display
1.	TIMER Select cooking zone	Pilot light of the cooking zone selected flashes faster The time remaining is displayed
After a few seconds the pilot light flashes more slowly.		

Switching off the acoustic signal

Step	Control panel field	Acoustic signal
1.	Touch TIMER	Acoustic signal to acknowledge.
Acoustic signal stops.		

Safety cut-out

Cooking surface

- If after switching on the cooking surface, a heat setting is not set for a cooking zone within approx. 10 seconds, the cooking surface automatically switches itself off.
- If one or more sensor fields are covered for longer than approx. 10 seconds, e.g. by a pan placed upon it, a signal sounds and the cooking surface switches off automatically.
- If all cooking zones are switched off, the cooking surface automatically switches itself off after approx. 10 seconds.

Control panel

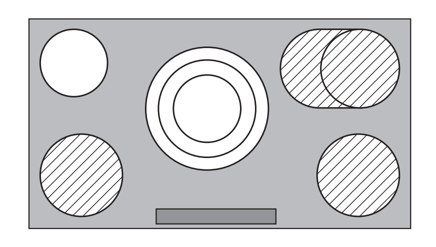
i Moisture (e.g. a wet cloth) or liquid boiling over onto the control panel immediately switches all cooking zones off.

Cooking zones

- If one of the cooking zones is not switched off after a certain time, or if the heat setting is not modified, the relevant cooking zone switches off automatically.

Heat setting	Switches off after
u, 1 - 2	6 hours
3 - 4	5 hours
5	4 hours
6 - 9	1.5 hours

Power-Management



The three cooking zones front left, front right and back right together have a maximum possible power available to them.
If it looks like the maximum power of all three cooking zones is going to be exceeded, for example by turning on an additional cooking zone or by turning up a heat setting, the Power Management automatically reduces the power of another cooking zone. The power of the cooking zone that has been switched on for the longest time is reduced. For two minutes the indicator for this cooking zone changes between the previously set heat setting and the maximum possible heat setting at this time. After two minutes the actual heat setting is displayed.
The following table shows the distribution of the maximum possible heat settings when all three cooking zones are on at the same time.

1st cooking zone	2nd cooking zone	
1 - 6	8	9
7	7	9
8	8	8

Tips on Cooking and Frying

Information on acrylamides
According to the latest scientific knowledge, intensive browning of food, especially in products containing starch, can constitute a health risk due to acrylamides. Therefore we recommend cooking at the lowest possible temperatures and not browning foods too much.

Cookware

- You can recognise good cookware from the bottoms of the pans. The bottom should be as thick and flat as possible.
- Cookware made of enamelled steel or with aluminium or copper bottoms can leave discolorations on the glass ceramic surface which are difficult or impossible to remove.

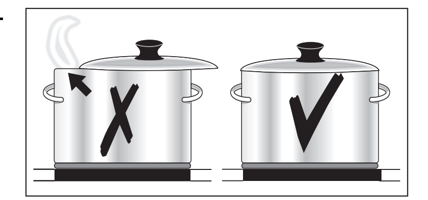
Energy saving



Always place cookware on the cooking zone before it is switched on.



If possible, always place lids on the pans.

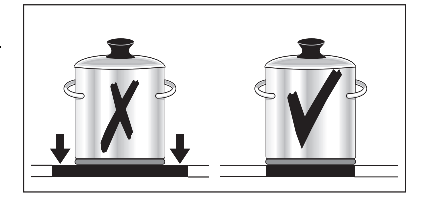




Switch cooking zones off before the end of the cooking time, to take advantage of residual heat.



Bottom of pans and cooking zones should be the same size.



Examples of cooking applications

The information given in the following table is for guidance only.

Heat setting	Cooking-process	suitable for	Cooking time	Tips/Hints
0		Off position		
◡	**Keeping food warm**	Keeping cooked foods warm	as required	Cover
1-2	**Melting**	Hollandaise sauce, melting butter, chocolate, gelatine	5-25 mins.	Stir occasionally
	Solidi-fying	Fluffy omelettes, baked eggs	10-40 mins.	Cook with lid on
2-3	**Simmer-ing on low heat**	Simmering rice and milk-based dishes Heating up ready-cooked meals	25-50 mins.	Add at least twice as much liquid as rice, stir milk dishes part way through cooking
3-4	**Steaming Braising**	Steaming vegetables, fish braising meat	20-45 mins.	With vegetables add only a little liquid (a few tablespoons)
4-5	**Boiling**	Steaming potatoes	20-60 mins.	Use only a little liquid, e. g.: max. 1/4 l water for 750 g potatoes
		Cooking larger quantities of food, stews and soups	60-150 mins.	Up to 3 l liquid plus in-gredients
6-7	**Gentle Frying**	Frying escalopes, veal cordon bleu, cutlets, ris-soles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, dough-nuts	Steady frying	Turn halfway through cooking
7-8	**Heavy Frying**	Hash browns, loin steaks, steaks, Flädle (pancakes for garnishing soup)	5-15 mins. per pan	Turn halfway through cooking
9	**Boiling Searing Deep frying**	Boiling large quantities of water, cooking pasta, searing meat (goulash, pot roast), deep frying chips		

Cleaning and Care



Take care! Risk of burns from residual heat.
Let the appliance cool down.



Warning! Sharp objects and abrasive cleaning materials will damage the appliance. Clean with water and washing up liquid.



Warning! Residues from cleaning agents will damage the appliance. Remove residues with water and washing up liquid.

Cleaning the appliance after each use

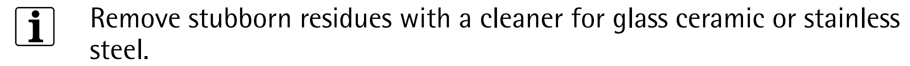
1. Wipe the appliance with a damp cloth and a little washing up liquid.
2. Rub the appliance dry using a clean cloth.

Removing deposits

1. Place a scraper on the glass ceramic surface at an angle.
2. Remove residues by sliding the blade over the surface.
3. Wipe the appliance with a damp cloth and a little washing up liquid.
4. Rub the appliance dry using a clean cloth.

	Remove		
Type of dirt	**imme-diately**	**when the appliance has cooled down**	**using**
sugar, food containing sugar	yes	---	a scraper*
plastics, tin foil	yes	---	
limescale and water rings	---	yes	cleaner for glass ce-ramic or stainless steel*
fat splashes	---	yes	
shiny metallic discolorations	---	yes	

*Scrapers and cleaners for glass ceramic and stainless steel can be purchased in specialist shops



Remove stubborn residues with a cleaner for glass ceramic or stainless steel.

Scratches or dark stains on the glass ceramic that cannot be removed do not however affect the functioning of the appliance.

What to do if ...

Problem	Possible cause	Remedy
The cooking zones will not switch on or are not functioning	More than 10 seconds have passed since the appliance was switched on	Switch the appliance on again.
	The child safety device is switched on [L]	Deactivate the child safety device (See the section “Child safety device”)
	Several sensor fields were touched at the same time	Only touch one sensor field
	The sensor fields are partly covered by a damp cloth or with liquid	Remove the cloth or the liquid. Switch the appliance on again.
	Safety cut-out has been triggered	Switch the appliance on again
	STOP+GO is activated	Switching off STOP+GO
The residual heat indicator is not displaying anything	The cooking zone was only on for a short time and is therefore not hot	If the cooking zone is supposed to be hot, call the Customer Service Department.
The automatic warm up function is not switching itself on	There is still residual heat on the cooking zone [H]	Let the cooking zone cool down
	The highest heat setting is set [9]	The highest heat setting has the same power as the automatic warm up function
	The heat setting was set using the sensor field [∨]	**1.** Switching off the cooking zone **1.** Set the cooking zone using the sensor field [∧]
Acoustic signal sounds and appliance switches itself on and then off again; after 5 seconds another acoustic signal sounds	The On/Off sensor field has been covered up, e.g. by a cloth	Do not place any objects on the control panel
Display changes between two heat settings	Power Management is reducing the power of this cooking zone	See section “Power Management” in the Operating the Appliance chapter

Problem	Possible cause	Remedy
- is lit	Overheating protection for the cooking zone has been triggered	Switch off the cooking zone. Switch the cooking zone on again
E and number are displayed	Electronics fault	Disconnect the appliance from the electrical supply for a few minutes (Take the fuse out of the house's wiring system) If after switching on again, E is displayed again, call the customer service department

If you are unable to remedy the problem by following the above suggestions, please contact your dealer or the Customer Care Department.



Warning! Repairs to the appliance are only to be carried out by qualified service engineers. Considerable danger to the user may result from improper repairs.



If the appliance has been wrongly operated, the visit from the customer service technician or dealer may not take place free of charge, even during the warranty period.

Disposal



Packaging material

The packaging materials are environmentally friendly and can be recycled. The plastic components are identified by markings, e.g. >PE<, >PS<, etc. Please dispose of the packaging materials in the appropriate container at the community waste disposal facilities.



Old appliance

The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Installation Instructions

Safety instructions

The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.)
Installation may only be carried out by a qualified electrician.
The minimum distances to other appliances are to be observed.
Drawers may only be installed with a with protective board directly under the appliance.
The cut surfaces of the work top are to be protected against moisture using a suitable sealant.
The sealant seals the appliance to the work top with no gap.
Do not use silicon sealant between the appliance and the work top.
Avoid installing the appliance next to doors and under windows. Otherwise hot cookware may be knocked off the rings when doors and windows are opened.



WARNING!
Risk of injury from electrical current.

- The electrical mains terminal is live.
- Make electrical mains terminal free of voltage.
- Observe connection schematic.
- Observe electrical safety rules.
- Ensure anti-shock protection through correct installation by a qualified electrician.
- The appliance must be connected to the electrical supply by a qualified electrician.



IMPORTANT!
Risk of injury from electrical current.
Loose and inappropriate plug and socket connections can make the terminal overheat.

- Have the clamping joints correctedly installed by a qualified electrician.
- Use strain relief clamp on cable.
- In the event of single-phase or two-phase connection, the appropriate mains cable of type H05BB-F Tmax 90° (or higher) must be used.
- If this appliance's mains cable is damaged, it must be replaced by a special cable (type H05BB-F Tmax 90°; or higher). The latter is available from the Customer Care Department.

A device must be provided in the electrical installation which allows the appliance to be disconnected from the mains at all poles with a contact opening width of at least 3 mm.
Suitable isolation devices include line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses are to be removed from the holder), earth leakage trips and contactors.

Guarantee/Customer Service

Weitere Kundendienststellen im Ausland
In diesen Ländern gelten die Garantiebedingungen der örtlichen Partner. Diese können dort eingesehen werden.

Further after-sales service agencies overseas
In these countries our AEG agents' own guarantee conditions are applicable. Please obtain further details direct.

Autres agences étrangères assurant le service après-vente
Dans ces pays, les conditions de garantie des concessionnaires de la région sont valables. Vous pouvez les consulter sur place.

Otros puntos de Postventa en el extranjero
En estos países rigen las condiciones de nuestros representantes locales. las cuales pueden ser consultadas allí mismo.

Ulteriori uffici del servizio tecnico assistenza clienti all'estero
In questi paesi sono valide le condizioni di garanzia dei partner locali. Queste condizioni possono essere esaminante sul luogo.

Serviços de assistência técnica no estrangeiro
Nestes países são válidas as condições de garantia dos concessionários locais, podendo aí ser consultadas.

További vevöszolgálati irodák külföldön
Ezekben az országokban a mi AEG vevöszolgálatainknál saját jótállási feltételek alkalmazhatók. A további adatokat kérjük közvetlenül szerezzék be.

Servisne službe
Na garancijskem listu boste našli seznam pooblaščenih servisnih služb AEG.

U.A.E. Abu Dhabi Universal Trading Company P.O. Box 43 99 Tel.: 6335331 Service Center 6733974	**Jordan** Jordan Household Supply Co. Ltd. P.O. Box 3/68 Amman/Tel.: 69 70 50	**Malta** ITC International Trading Company White House Building Mountbatte Street Blata L-Bajda/Tel.: 220644
Egypt Middle East Commercial Center 4 Salah El Dein St. - 2nd floor Heliopolis, Kairo Egypt Tel.: 2024181719	**Canada** EURO-LINE Appliances 2150 Winston PARK Drive 20 Oakville, Ontario L6H 5V1 Tel.: 905 829 3980 Fax: 905 829 3985	**Mauritius** Happy World Centre Ltd. P.O. 7 54 1 Chausee Street Port Louis Tel.: 25355
Australia The Andi-Co Group 1 Stamford Road Oakleigh VIC 3166 Tel.: (03) 9569 1255 Fax: (03) 9569 1450 www.andico.com.au	**Korea (South)** Core Incorp. 3/F Chewoo Bldg. 200 Nonhyun-Dong Kangnam-Ku 135-010 Seoul Telefon 82 2 549 89 61	**Namibia** AEG NAMIBIA (PTY) LIMITED-Jeppe Street Northern Industrial Area Windhoek Tel.: (061) 21-6082/4 Fax: (061) 217838
Bahrain/Arabian Gulf A.A. Zayani & Sons P.O. Box 9 32 Bahrain Tel.: 17311124	**Croatia** Electrolux D.O.O. Suplova 7 10000 Zagreb Tel.: 1 61 19512 Fax: 1 61 19513	**New Zealand** Monaco Corporation Ltd. 10 Rothwell Avenue Albany - Auckland 4399 Auckland 1 New Zealand Tel.: 0064 94156019 Fax: 0064 94157070
Bulgaria Electrolux Bulgaria E.O.O.D. 91 Levski Blvd. 1000 Sofia Tel.: 2 806676 Fax. 2 980 5276	**Kuwait/Arabian Gulf** Ali Al-Ghanim Est. P.O. Box 21540 - Safat Tel.: 4822190 Fax: 4820116	**Syria** WATTAR CO. P.O. Box 36109 Mazzeh - Damascus Direct Phone: 00963116132649 Fax: 00963116119537
Cyprus Hadjikyrlakos & Sons Ltd. Prodromou 121 P.O. Box 21587 Nicosia 1511 Service Telephones: Nicosia 02 481226 Limassol 05 562182 Larnaca 04 633929 Paphos 06 932 699	**Lebanon** Adib & Assaferi P.O. Box 539 Tripoli	**Iran** ARIAN International Develop- ment Co. AEG Showroom Shariati, Balatar as Safar Teheran / Iran Phone No. Showroom: 021 / 285 513 / 4 Phone No. Service: 021 / 312 27 67 / 8
Estonia Electrolux Estonia Ltd. Mustamäe tee 24 EE0006 Tallinn Tel.: (372) 6 650 090 Fax: (372) 6 650 092	**Latavia** Electrolux Latavia Ltd. Terlaton Street 42/44 1011 Riga Tel.: 371 2 297821 Fax: 371 2 821286	**Poland** Electrolux Poland Sp. zo.o. ul. Domaniewska 41 02-034 Warszawa tel.: 022 874 33 33 fax: 022 874 33 00
Hong Kong Dah Chong Hong Ltd. 20 Kai Cheung Road Kowloon Bay Kowloon - Hong Kong Tel.: 0085222621620 Fax: 0085227550333	**Lithuania** Electrolux Lithuania Verkui 29 2600 Vilnus Tel.: 372 272 3326 Fax: 372 272 3366	**Russia** Electrolux Russia Ltd. 16 Olympiysky prospekt 129090 Moscow Tel.: (095) 937 7837 Fax: (095) 926 5513

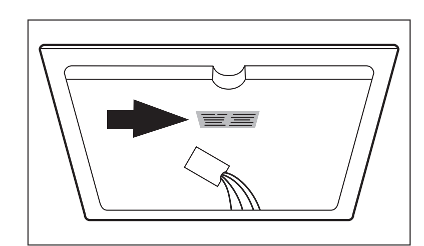
Israel	Malaysia	Saudi Arabia
Evis Ltd. Tadiran-Ampa Service 10 Gibonay Israel Street New Industrial Zone Netanya, 42504 Israel	Arzbergh Engineering No. 49A/B, Jalan Petaling Utama 7 4600 Petaling Jaya Tel.: 3 795 1084 Fax: 3 795 1082	Alia Trading Corporation P.O. Box 4101 Meccak Street Riyadh Tel.: 4645977 Al Nahas Est. Al Sitteeng Street P.O. Box 1 15 29 Jeddah Tel.: 6611675 Service center 6646583
Japan Electrolux Japan Ltd. Domestic Appliances Department Maruzen Showa Warehouse Building Tookai 4-5-12, Ota-ku 143-006 Tokyo Tel.: 0120-13-7117 Fax: 03-3790-5257	**Singapore** Group Pte Ltd. 833 Bukit Timah Road Unit no. 01-11 Royalville 279887 Singapore Tel.: 0065 64638484 Fax: 0065 64638488	**Slovenia** Electrolux Slovenia D.O.O. Traska Ul. 132 1000 Ljubljana Tel.: 61 1234 137 Fax: 61 1234 238
Thailand Olympia Thai Tower, 444 Rachadapiser Road Samsennok- Huaykwang 10320 Bangkok Thailand Tel.: 006625136111 Fax: 006625136334	**Slovakia Rep.** Electrolux Slovakia S.R.O. Seberiniho 1 821 03 Bratislava Tel.: 02 4333 4322, 4355 Fax: 02 4333 6976	**South Africa** AEG (Pty) Ltd. 55, 12th Road P.O. Box 1 02 64 Kew/Johannesburg 2000 Tel.: 8069111
Hungary Electrolux Lehel KFT Erzsébet Királyné útja 87. 1142 Budapest Tel.: 00361/467-3200		

Service

In the event of technical faults, please first check whether you can remedy the problem yourself with the help of the operating instructions (section “What to do if...”).

If you were not able to remedy the problem yourself, please contact the Customer Care Department or one of our service partners.

In order to be able to assist you quickly, we require the following information:



– Model description
– Product number (PNC)
– Serial number (S No.)
  (for numbers see rating plate)
– Type of fault
– Any error messages displayed by
  the appliance
– three digit letter-number combination for glass ceramic

So that you have the necessary reference numbers from your appliance at hand, we recommend that you write them in here:

Model description: ....

PNC: ....

S No: ....

Lors de sa fabrication, cet appareil a été construit selon des normes, directives et/ou décrets pour une utilisation sur le territoire français.

Pour la sécurité des biens et des personnes ainsi que pour le respect de l'environnement, vous devez d'abord lire impérativement les préconisations suivantes avant toute utilisation de votre appareil.



Pour éviter tout risque de détérioration de l'appareil, transportez-le dans sa position d'utilisation muni de ses cales de transport (selon modèle).
Au déballage de celui-ci, et pour empêcher des risques d'asphyxie et corporel, tenez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants.



Pour éviter tout risque (mobilier, immobilier, corporel,...), l'installation, les raccordements (eau, gaz, électricité, évacuation selon modèle), la mise en service et la maintenance de votre appareil doivent être effectués par un professionnel qualifié.



Votre appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Il est destiné à un usage domestique normal. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que ceux pour lesquels il a été conçu. Vous éviterez ainsi des risques matériel et corporel.



Débranchez votre appareil avant toute opération de nettoyage manuel. N'utilisez que des produits du commerce non corrosifs ou non inflammables. Toute projection d'eau ou de vapeur est proscrite pour écarter le risque d'électrocution.



Si votre appareil est équipé d'un éclairage, débranchez l'appareil avant de procéder au changement de l'ampoule (ou du néon, etc.) pour éviter de s'électrocuter.



Afin d'empêcher des risques d'explosion et d'incendie, ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou sur l'appareil.



Lors de la mise au rebut de votre appareil, et pour écarter tout risque corporel, mettez hors d'usage ce qui pourrait présenter un danger : coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil. Informez-vous auprès des services de votre commune des endroits autorisés pour la mise au rebut de l'appareil.



Pendant et après le fonctionnement, les récipients et leur contenu peuvent basculer et les composants de la table s'échauffent. Tenez les enfants éloignés pour éviter tout risque de brûlure.

Veuillez maintenant lire attentivement cette notice pour une utilisation optimale de votre appareil.

Chère cliente, cher client,

Veuillez lire attentivement la notice d'utilisation dans son intégralité et la conserver pour pouvoir la consulter ultérieurement.
Veuillez la transmettre à l'éventuel propriétaire ultérieur de l'appareil.

Les symboles suivants sont utilisés dans ce document :



Consignes de sécurité
Avertissement : conseils pour votre sécurité personnelle.
Avertissement ! Pour éviter d'endommager l'appareil



Conseils généraux et pratiques



Informations environnementales

Sommaire

Notice d'utilisation

Sécurité



Pour ne pas perdre le bénéfice de la garantie en cas de panne, veuillez observer ces recommandations.



Cet appareil est conforme aux directives CE suivantes :
– directive 73/23/CEE du 19.02.1973 basse tension
– directive 89/336/CEE du 03.05.1989 relative à la compatibilité électromagnétique (CEM) y compris la directive de révision 92/31/CEE
– directive 93/68/CEE du 22.07.1993 relative à la certification CE

Utilisation réglementaire

- Cet appareil est uniquement destiné à l'usage domestique habituel et pour faire cuire et rôtir des aliments.
- L'appareil ne peut en aucun cas servir de plan de travail ou de support.
- Ne pas procéder à des transformations ou à modifications de l'appareil.
- Ne pas placer de liquides susceptibles de brûler, de matériaux facilement inflammables ou d'objets susceptibles de fondre (par ex. du papier aluminium, des matières synthétiques ou de l'aluminium) sur ou à promité de l'appareil.

Sécurité enfants

- Eviter systématiquement que les enfants en bas âge s'approchent de l'appareil.
- Les enfants plus âgés ne doivent être autorisés à utiliser l'appareil qu'accompagnés et sous surveillance.

Consignes générales de sécurité

- Le montage et le branchement de l'appareil sont du ressort exclusif de spécialistes agréés.
- Les appareils encastrables ne peuvent être mis en fonctionnement qu'après avoir été montés dans des armoires et des plans de travail homologués et adaptés.
- En cas de panne de l'appareil ou de dommages à la vitrocéramique (cassures, fêlures ou déchirures), mettre l'appareil hors et débranchez-le pour éviter un éventuel choc électrique.
- Le montage et le branchement de l'appareil sont du ressort exclusif de spécialistes agréés.

Précautions d'utilisation.

- Retirer les étiquettes et les films protecteurs de la vitrocéramique.
- Attention aux risques de brûlures lors de l'utilisation de l'appareil.
- S'assurer que les câbles d'appareils électriques n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants.
- Les graisses et les huiles surchauffées peuvent rapidement s'enflammer. Surveiller constamment les mets cuits avec de la graisse ou de l'huile (par ex. des frites).
- Mettre les foyers hors fonctionnement après chaque utilisation.

Précautions de nettoyage

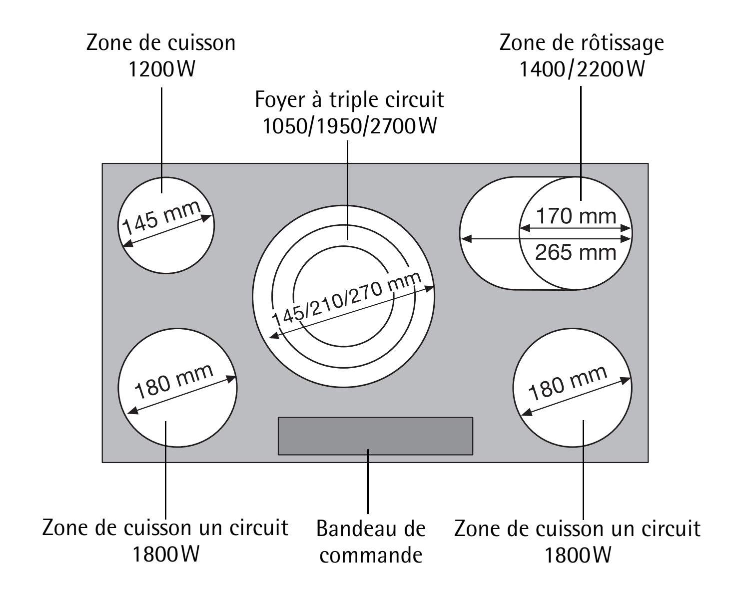
- Mettre l'appareil hors fonctionnement et le laisser refroidir avant de le nettoyer.
- Pour des raisons de sécurité, il est interdit de nettoyer l'appareil avec un jet à vapeur ou un appareil à haute pression.

Comment éviter d'endommager l'appareil

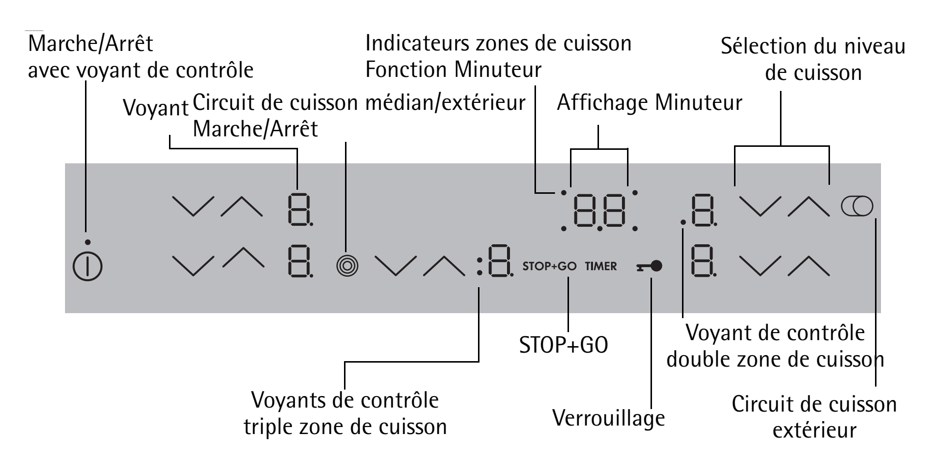
- Des objets peuvent endommager la vitrocéramque en tombant.
- Les plats de cuisson peuvent endommager la vitrocéramique en heurtant le bord.
- Les plats de cuisson en fonte ou pourvus d'un fonds abîmé peuvent érafler la vitrocéramique lorsqu'on les déplace.
- Les objets susceptibles de fondre ou les produits ayant débordé peuvent se consumer sur la vitrocéramique et doivent par conséquent être immédiatement enlevés.
- Ne pas placer de plats de cuisson vides sur les zones de cuisson et ne pas mettre ces dernières en fonctionnement sans récipient.

Description de l'appareil

Equipement du plan de cuisson



Bandeau de commande



Touche sensitive “Touch Control”

Les touches sensitives Touch Control permettent de commander l’appareil. Une pression sur les touches sensitives permet d’activer les fonctions et le fonctionnement de ces dernières est confirmé par des voyants ou par des signaux sonores.
Appuyez sur les touches sensitives par un mouvement de haut en bas, en évitant de recouvrir les autres touches.

Touche sensitive		Fonction
ⓘ	Marche / Arrêt	Mettre l’appareil sous/hors tension
⌃	Augmenter les réglages	Augmenter la durée /le niveau de cuisson
⌄	Réduire les réglages	Réduire la durée /le niveau de cuisson
TIMER	Minuteur	Sélection du Minuteur
⊸●	Verrouillage	Verrouillage/déverrouillage du bandeau de commande
STOP+GO	Stop+Go	Activer/désactiver la fonction de maintien au chaud
◎	Activation de la triple zone de cuisson	Activer et désactiver les zones de cuisson extérieures
⊂⊃	Zone de rôtissage	Activation et désactivation de la zone de cuisson extérieure

Voyants

Voyant		Description
0		La zone de cuisson est désactivée
u	Position de maintien au chaud	La fonction de maintien au chaud/STOP+GO est activée
1 - 9	Niveaux de cuisson	Le niveau de cuisson est sélectionné
2. - 6.	Niveaux de cuisson avec point décimal	Le niveau intermédiaire est activé
A	Commande de démarrage automatique de la cuisson	La commande de démarrage automatique de la cuisson est activée
E	Erreur	Apparition d'une anomalie de fonctionnement
H	Chaleur résiduelle	La zone de cuisson est encore chaude
L	Sécurité enfants	Verrouillage/la sécurité enfants est activée
-	Désactivation de sécurité	La désactivation de sécurité est active

Indicateur de chaleur résiduelle



Avertissement ! Danger de brûlures dû à la chaleur résiduelle ! Les zones de cuisson mettent un peu de temps à se refroidir après avoir été désactivées. Surveillez le voyant indiquant la chaleur résiduelle H .



La chaleur résiduelle peut être utilisée pour faire fondre un ingrédient et pour conserver les plats au chaud.

Utilisation de l'appareil

Mettre l'appareil sous/hors tension

	Bandeau de commande	Affichage	Voyant de contrôle
Activer	Appuyez sur ⏻ pendant 2 secondes	0 / H	s'allume
Désactiver	Appuyez sur ⏻ pendant 1 seconde	H / aucun	s'éteint

Après la mise sous tension, il est nécessaire d'activer un niveau de cuisson ou une fonction dans les 10 secondes environ qui suivent dans le cas contraire l'appareil se déconnecte automatiquement.

Sélectionner le niveau de cuisson

	Bandeau de commande	Affichage
Augmenter	Appuyez sur ⌃.	u jusqu'à 9
Réduire	Appuyez sur ⌄.	9 jusqu'à 0
Désactiver	Appuyez simultanément sur ⌃ et ⌄.	0

Activer et désactiver les zones de cuisson extérieures

La possibilité de pouvoir activer ou désactiver les zones de cuisson extérieures permet d'adapter la superficie de cuisson à la dimension du récipient de cuisson.

Avant d'activer la zone de cuisson extérieure, activez d'abord la zone de cuisson correspondante.

Zone de cuisson à triple zone	Touche sensitive	Voyant de contrôle
Activation de la zone de cuisson intermédiaire	Si vous effleurez ◎ pendant 1-2 secondes	un voyant de contrôle s'allume
Désactivation de la zone de cuisson extérieure	Si vous effleurez ◎ pendant 1-2 secondes	2 voyants de contrôle s'allument
Eteindre la zone de cuisson extérieure	Si vous effleurez ◎ pendant 1-2 secondes	le deuxième voyant de contrôle s'éteint
Eteindre la zone de cuisson intermédiaire	Si vous effleurez ◎ pendant 1-2 secondes	le permier voyant de contrôle s'éteint

Zone de cuisson	Touche sensitive	Voyant de contrôle
Activation de la zone de cuisson extérieure	Si vous effleurez pendant 1-2 secondes	elle s'allume.
Désactivation de la zone de cuisson extérieure	Si vous effleurez pendant 1-2 secondes	elle s'éteint

Activer et désactiver la fonction de maintien au chaud

La fonction STOP+GO permet de mettre simultanément toutes les zones de cuisson actives en position de maintien au chaud puis de réactiver le niveau de cuisson sur lequel elles se trouvaient au préalable. Cette fonction permet d'interrompre brièvement une cuisson, par ex. pour répondre à un appel téléphonique, puis de continuer ensuite la cuisson.

	Bandeau de commande	Activer
L'affichage	Appuyez sur STOP+GO	⊔
Désactiver	Appuyez sur STOP+GO	la touche préalablement sélectionnée (pas sur le démarrage automatique de la cuisson)

La fonction STOP+GO n'arrête pas les fonctions de la minuterie.

La fonction STOP+GO verrouille l'intégralité du bandeau de commande, y compris la touche sensitive ⓘ.

Utilisation de la commande de démarrage automatique de la cuisson

Toutes les zones de cuisson sont dotées d'une commande automatique de démarrage de la cuisson. Lors de la sélection d'un niveau de cuisson avec [^] à partir de [0] , la zone de cuisson se met en marche à pleine puissance pendant un certain temps puis s'enclenche automatiquement sur le niveau de cuisson sélectionné.

	Bandeau de commande	niveaux de cuisson utilisables	Affichage
Activer **(seulement à partir de [0])**	Appuyez sur [^].	[1] jusqu'à [8]	[A] (au bout de 5 secondes)
Désactiver	Appuyez sur [v].	[8] jusqu'à [1] / [u]	[8] jusqu'à [u]
Ne pas utiliser	Appuyez sur [v].	[9] jusqu'à [u]	[9] jusqu'à [u]

Si, au cours du démarrage automatique de la cuisson à pleine puissance, [A] un niveau de cuisson supérieur est sélectionné, par ex. lors du passage de [3] à [5], la durée de démarrage automatique de la cuisson s'adapte en conséquence.

Si l'indicateur de chaleur résiduelle est visible (voyant [H]), le démarrage automatique de la cuisson ne s'enclenche pas.
La durée du démarrage automatique de la cuisson dépend du niveau cuisson sélectionné.

Niveau de cuisson	Durée du démarrage automatique de la cuisson [min : sec]	Niveau intermédiaire	Durée du démarrage automatique de la cuisson [min : sec]
u	0:30		
1	1:00		
2	1:40	2.	2:40
3	4:50	3.	5:30
4	6:30	4.	8:10
5	10:10	5.	12:20

Niveau de cuisson	Durée du démarrage automatique de la cuisson [min : sec]	Niveau intermé-diaire	Durée du démarrage automa-tique de la cuisson [min : sec]
6	2:00	6.	2:30
7	3:30		
8	4:30		
9	---		

Verrouiller/déverrouiller le bandeau de commande

Il est possible à tout moment de verrouiller le bandeau de commande à l'exception de la touche sensitive „Marche/Arrêt", ce qui permet d'éviter de modifier une sélection, par ex. en le nettoyant avec un chiffon.

	Bandeau de commande	Affichage
Activation	Appuyez sur	L (pendant 5 secondes)
Désactiva-tion	Appuyez sur	le niveau de cuisson précé-dent

La désactivation de l'appareil déclenche automatiquement le verrouilla-ge.

Utilisation de la sécurité enfants

La sécurité enfants évite toute activation non souhaitée de l'appareil.

Activer la sécurité enfants

Etape	Bandeau de commande	Voyant/Signal
1.	Mettre l'appareil sous tension (sans activer de niveau de cuisson)	0
2.	Appuyez sur jusqu'à ce que le signal retentisse	Signal sonore
3.	Appuyez sur .	L
L'appareil se déconnecte. La sécurité enfants est activée.		

Désactiver la sécurité enfants

Etape	Bandeau de commande	Voyant/Signal
1.	Ⓘ Mettre l'appareil sous tension	L
2.	Appuyez sur ⊶ jusqu'à ce que le signal retentisse	Signal sonore
3.	Appuyez sur ⌄ .	
L'appareil se déconnecte. La sécurité enfants est désactivée.		

Brider la sécurité enfants

Cette touche permet de désactiver la sécurité enfants le temps d'une cuisson seulement, elle reste active ensuite.

Etape	Bandeau de commande	Voyant/Signal
1.	Ⓘ Mettre l'appareil sous tension	L
2.	Appuyez simultanément sur ⌃ et ⌄	0 / signal sonore
Peut être utilisé normalement jusqu'à la prochaine mise hors tension de l'appareil.		

Utilisation du minuteur

L'une des deux fonctions Minuteur peut simultanément être attribuée à l'ensemble des zones de cuisson.

Fonction	Condition de mise en oeuvre	Résultat après écoulement du délai
Désactivation automatique	d'une zone de cuisson sélectionnée	le signal sonore 00 clignote La zone de cuisson se désactive
Minuteur	pour zones de cuisson non utilisées	le signal sonore 00 clignote

La désactivation d'une zone de cuisson entraîne la désactivation de la fonction Minuteur.

Lorsqu'un niveau de cuisson est sélectionné en plus du minuteur pour cette même zone de cuisson, cette dernière se désactive après écoulement de la durée programmée.

Sélectionner une zone de cuisson

Etape	Bandeau de commande	Voyant
1.	Appuyez sur TIMER 1x	Le voyant de contrôle de la première zone de cuisson arrière clignote
2.	Appuyez sur TIMER 1x	Le voyant de contrôle de la deuxième zone de cuisson arrière clignote
3.	Appuyez sur TIMER 1x	Le voyant de contrôle de la troisième zone de cuisson avant clignote
4.	Appuyez sur TIMER 1x	Le voyant de contrôle de la quatrième zone de cuisson arrière clignote
5.	Appuyez sur TIMER 1x	Le voyant de contrôle de la cinquième zone de cuisson avant clignote

Lorsque le clignotement du voyant de contrôle ralentit, vous pouvez sélectionner ou modifier un niveau de cuisson.

Lorsque la fonction Minuteur est sélectionnée sur plusieurs zones de cuisson, le temps restant le plus court de l'ensemble de ces fonctions s'affiche au de quelques secondes et le voyant de contrôle correspondant clignote.

Réglage de la durée

Etape	Bandeau de commande	Affichage
1.	TIMER sélection d'une zone de cuisson	Le voyant de contrôle de la zone de cuisson sélectionnée clignote
2.	Appuyez sur ⌃ ou ⌄ de la zone de cuisson sélectionnée	00 jusqu'à 99 minutes
Après quelques secondes, le clignotement du voyant de contrôle ralentit La durée est sélectionnée. Le décompte commence.		

Désactiver la fonction Minuteur

Etape	Bandeau de commande	Affichage
1.	TIMER sélection d'une zone de cuisson	Le voyant de contrôle de la zone de cuisson sélectionnée clignote plus rapidement Le temps restant s'affiche
2.	Appuyez sur ⌄ de la zone de cuisson sélectionnée	Décompte du temps restant jusqu'à 00.
Le voyant de contrôle s'éteint. La fonction Minuteur de la zone de cuisson sélectionnée s'éteint.		

Modification de la durée

Etape	Bandeau de commande	Affichage
1.	TIMER sélection d'une zone de cuisson	Le voyant de contrôle de la zone de cuisson sélectionnée clignote plus rapidement Le temps restant s'affiche
2.	Appuyez sur ⌃ ou ⌄ de la zone de cuisson sélectionnée	01 jusqu'à 99 minutes
Après quelques secondes, le clignotement du voyant de contrôle ralentit La durée est sélectionnée. Le décompte commence.		

Affichage du temps restant d'une zone de cuisson

Etape	Bandeau de commande	Affichage
1.	TIMER sélection d'une zone de cuisson	Le voyant de contrôle de la zone de cuisson sélectionnée clignote plus rapidement Le temps restant s'affiche
Après quelques secondes, le clignotement du voyant de contrôle ralentit		

Désactivation du signal sonore

Etape	Bandeau de commande	Signal sonore
1.	Appuyez sur TIMER	Confirmation signal sonore
Neutralisation du signal sonore		

Désactivation de sécurité

Table de cuisson

- Si, après activation de la table de cuisson, une zone de cuisson ou un niveau de cuisson n'est pas sélectionné dans les 10 secondes environ qui suivent, la table de cuisson se désactive automatiquement.
- Si l'une ou plusieurs des touches sensitives est recouverte pendant plus de 10 secondes environ, par ex. par une casserole, un signal sonore retentit et la table de cuisson se désactive automatiquement.
- Lorsque toutes les zones de cuisson sont désactivées, la table de cuisson se désactive automatiquement au bout de 10 secondes environ.

Bandeau de commande



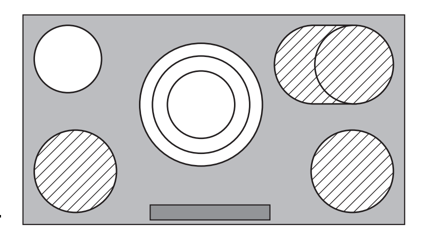
L'humidité (par ex. un chiffon humide) ou le débordement d'un liquide sur le bandeau de commande provoque l'arrêt immédiat des zones de cuisson.

Zones de cuisson

- Si, après quelques instants, l'une des zones de cuisson n'est pas désactivée ou si le niveau de cuisson n'est pas modifié, la zone de cuisson en question se désactive automatiquement.

Niveau de cuisson	Désactivation après
u, 1 - 2	6 heures
3 - 4	5 heures
5	4 heures
6 - 9	1 heure 30

Gestion de la fonction Puissance



Les trois zones de cuisson avant gauche, avant droite et arrière droite peuvent offrir une puissance maximale si elles sont combinées. Si la puissance maximale des trois zones de cuisson est dépassée, par le fonctionnement d'une zone de cuisson ou par un niveau de cuisson plus élevé, la gestion du niveau de puissance réduit automatiquement la puissance d'une autre zone de cuisson. La puissance de la zone de cuisson, qui est restée le plus longtemps allumée, sera réduite. Pendant deux minutes, le voyant correspondant à cette zone de cuisson indique alternativement le niveau de cuisson précédemment activé et le niveau de cuisson maximal possible durant cette période. Au bout de deux minutes, le niveau de cuisson effectif est indiqué.
Le tableau suivant indique la répartition des niveaux de cuissons maximums possibles lors d'un fonctionnement simultané des trois zones de cuisson.

1ère zone de cuisson	2ème zone de cuisson	3ème zone de cuisson
1 - 6	8	9
7	7	9
8	8	8

Conseils de cuisson

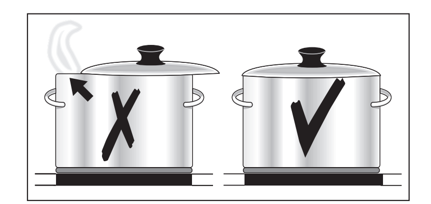
Plats de cuisson

- Le type de fond des plats de cuisson détermine ou non leur bonne qualité. Le fond doit être aussi plat et épais que possible.
- Les plats de cuisson avec fond en émail, en aluminium ou en cuivre peuvent laisser des traces sur les plaques en vitrocéramique difficilement nettoyables ou même impossibles à enlever.

Economie d'énergie

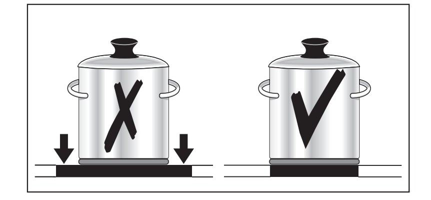

Il est impératif de placer les plats de cuisson avant d'activer la zone de cuisson.


Si possible, recouvrez toujours les récipients avec leur couvercle.




Eteignez la zone de cuisson avant la fin de la cuisson afin de bénéficier de la chaleur résiduelle.


Veillez à ce que le fond du plat de cuisson corresponde à la dimension de la zone de cuisson.



Exemples d'utilisation pour la cuisson

Les valeurs indiquées dans le tableau suivant sont indicatives.

Niveau de cuisson	Type de cuisson	adapté à	Durée	Remarques/conseils
0		en position		
ᴗ	**Conserver au chaud** :	Conserver des plats cuits au chaud	si nécessaire	les recouvrir
1-2	**Faire fondre**	de la sauce hollandaise, faire fondre du beurre, du chocolat, de la gélatine	5-25 min	Remuez de temps en temps
	Conserver	une omelette norvégienne, royale	10-40 min	Couvrez-la avec un couvercle
2-3	**Faire gonfler**	Faire gonfler du riz ou des plats à base de riz Faire réchauffer des plats cuisinés	25-50 min	Versez au moins le double de quantité d'eau que de riz, remuez le riz au lait de temps en temps.
3-4	**Cuire à l'étuvée Cuire à la vapeur**	Cuire des légumes ou du poisson à la vapeur Cuire de la viande à l'étouffée	20-45 min	Pour les légumes, utilisez juste un peu d'eau (quelques cuillères à soupe)

Niveau de cuisson	Type de cuisson	adapté à	Durée	Remarques/conseils
4-5	**Cuire à l'eau**	Faire cuire des pommes de terre à l'étuvée	20-60 min	Utilisez juste un peu d'eau, par ex. max. $\frac{1}{4}$ l d'eau pour 750 g de pommes de terre
		Faire cuire des quantités assez importantes d'aliments, ragoûts et soupes	60-150 min	Jusqu'à 3 l d'eau plus les ingrédients
6-7	**Faire cuire à feu doux**	des escalopes, des cordons bleus, des steaks de viande hâchée, des saucisses, du foie, des roux, des œufs, des gâteaux aux œufs, faire frire des beignets.	cuisson continue	Retournez de temps en temps
7-8	**Faire cuire à température élevée**	des beignets de pommes de terre, des rognons, des steaks, des galettes	5-15 min poêle pro	Retournez de temps en temps
9	**Porter à ébullition Faire revenir Faire frire**	Porter des quantités importantes d'eau à ébullition, faire revenir de la viande (goulasch, bœuf brais), faire frire des pommes frites		

Nettoyage et entretien



Attention ! Risque de brûlure dû à la chaleur résiduelle.
Laissez refroidir l'appareil.



Attention ! Les produits de nettoyage agressifs ou abrasifs endommagent l'appareil. Nettoyez l'appareil avec de l'eau et de la lessive.



Attention ! Les restes de produits de nettoyage endommagent l'appareil. Nettoyez les restes avec de l'eau et un produit de nettoyage.

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation

1. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et un peu de produit de nettoyage.
2. Séchez l'appareil avec un chiffon propre.

Enlever les salissures

1. Placez le grattoir de nettoyage obliquement par rapport à la surface de la vitrocéramique.
2. Enlevez les salissures en faisant glisser la lame.
3. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et un peu de produit de nettoyage.
4. Séchez l'appareil avec un chiffon propre.

	enlevez		
Type de salissure	**immé-diate-ment**	**lorsque l'appareil a refroidi**	**avec**
Sucre, mets contenant du sucre	oui	---	Grattoir de nettoyage*
Matériaux en plastique, feuilles en aluminium	oui	---	Grattoir de nettoyage*
Bords calcaires et d'eau	---	oui	Produit de nettoyage de vitrocéramique ou d'acier inoxydable*
Burette à graisse	---	oui	Produit de nettoyage de vitrocéramique ou d'acier inoxydable*
Colorations métalliques luisantes	---	oui	Produit de nettoyage de vitrocéramique ou d'acier inoxydable*

*grattoir de nettoyage, produit de nettoyage de vitrocéramique ou d'acier inoxydable sont disponibles dans les magasins spécialisés.

Nettoyez les salissures tenaces à l'aide d'un produit de nettoyage pour vitrocéramique ou acier inoxydable.

Même s'il n'est plus possible de faire disparaître les égratignures ou les taches sombres sur la vitrocéramique, cela n'a aucune influence sur le fonctionnement de l'appareil.

Que faire si ...

Symptôme	Cause possible	Solution
Il est impossible d'activer les zones de cuisson ou ces dernières ne fonctionnent pas	Plus de 10 minutes se sont écoulées depuis que l'appareil est sous tension	Remettez l'appareil sous tension.
	La sécurité enfants est enclenchée	Désactivez la sécurité enfants (voir chapitre „Sécurité enfants")
	Plusieurs touches sensitives ont été activées simultanément	Activez une seule touche sensitive à la fois
	Les touches sensitives sont partiellement recouvertes par un chiffon humide ou par du liquide	Enlevez le liquide ou le chiffon. Remettez l'appareil sous tension.
	Le système d'arrêt de sécurité s'est enclenché	Remettez l'appareil sous tension.
	STOP+GO est activée	Désactiver la fonction STOP+GO
L'indicateur de chaleur résiduelle ne s'affiche pas	La zone de cuisson fonctionne seulement depuis peu et n'est par conséquent pas encore chaude	Si la zone de cuisson est chaude, contactez le service après-vente.

Symptôme	Cause possible	Solution
La commande de démarrage automatique de la cuisson ne s'enclenche pas	La zone de cuisson est encore chaude H	Laissez refroidir la zone de cuisson
	Le niveau de cuisson mamimum est activé 9	Le niveau de cuisson maximum présente une puissance équivalente à celle de la commande de démarrage automatique de la cuisson.
	Le niveau de cuisson a été activé à l'aide de la touche sensitive ⌄	**1.** Désactivez la zone de cuisson **1.** Activez la zone de cuisson à l'aide de la touche sensitive ⌃
Un signal sonore retentit, l'appareil se met sous tension puis de nouveau hors tension au bout de 5 secondes ; au bout de 5 autres secondes, un nouveau signal sonore retentit	La touche sensitive Marche/Arrêt est recouverte, par exemple par un chiffon	Ne déposez aucun objet sur le bandeau de commande
Le voyant indique alternativement les deux niveaux de cuisson	La gestion du niveau de cuisson réduit la puissance de cette zone de cuisson	Voir le paragraphe intitulé "Gestion du niveau de cuisson" du chapitre "Utilisation de l'appareil".
- s'allume	La protection contre le risque de surchauffe s'est enclenchée	Désactivez la zone de cuisson Réactivez la zone de cuisson
Affichage de E et d'un chiffre	Erreur du système électronique	Débranchez l'appareil pendant quelques minutes (enlevez le fusible de l'installation domestique). Si E s'affiche de nouveau après avoir rebranché l'appareil, contactez le service après-vente

Si les indications ci-dessus ne vous permettent pas de remédier au problème, veuillez vous adresser au service après-vente de votre magasin vendeur.



Avertissement ! Le montage et le branchement de l'appareil sont du ressort exclusif de spécialistes agréés. Des réparations inadéquates peuvent s'avérer très dangereuses pour l'utilisateur.



En cas d'erreur de manipulation de la part de l'utilisateur, le déplacement du technicien du service après-vente ou du vendeur peut être facturé même en cours de garantie.

Protection de l'environnement



Elimination du matériel d'emballage
Les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables. Les matières plastiques portent un signe distinctif, par ex. >PE<, >PS<, etc. Eliminez les matériaux d'emballage en fonction de leur signe distinctif dans les containeurs prévus à cet effet sur le site de collecte de votre commune.



Appareils usagés

Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Instructions d'installation

Sécurité

L'utilisateur est tenu de respecter la législation, la réglementation, les lignes directrices et les normes en vigueur dans son pays de résidence (dispositions relatives à la sécurité, recylage conforme et réglementaire, etc.).
Le montage relève de la compétence exclusive de spécialistes.
Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils.
Seuls des tiroirs pourvus d'un fond de protection peuvent être installés directement sous l'appareil.
Protégez l'appareil de l'humidité en placant un joint d'étanchéité dans les rainures du plan de travail.
Le joint comble les fentes entre le plan de travail et l'appareil.
N'utilisez pas de masse d'étanchéité en silicone entre le plan de travail et l'appareil.
Eviter de monter l'appareil à proximité d'une porte ou sous une fenêtre. Autrement, l'ouverture d'une porte ou d'un battant de fenêtre peuvent arracher le plat de cuisson posé sur la plaque de cuisson.



Avertissement!
Danger de blessure due au courant électrique.

- La borne de raccordement est sous tension.
- Isolez la borne de raccordement au secteur.
- Respectez le schéma de raccordement.
- Respectez les régles de sécurité électrotechniques.
- Assurez vous lors de l'installation qu'il n'y ait pas de possibilité de contact.
- Le raccordement électrique relève de la compétence d'un électricien.



ATTENTION!
Le courant électrique peut provoquer des dommages.
Des raccordements mal ajustés ou incorrects peuvent provoquer une surchauffe de la borne.

- Installez correctement les jonctions par serrage.
- Délestez le câble.
- Pour les raccordements 1 ou 2 phases, utilisez respectivement un câble approprié de type H05BB-F T de max. 90° (ou de plus grande capacité).
- En cas d'endommagement du câble de raccordement de l'appareil, remplacez impérativement ce dernier par un câble spécifique (de type H05BB-F Tmax. 90° ou de plus grande capacité). Ce type de câble est disponible auprès du service après-vente.

Au niveau de l'installation électrique, prévoir un dispositif qui permette de couper cet appareil du secteur sur tous les pôles avec une ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
Des dispositifs de protection appropriés sont par exemple les disjoncteurs, les fusibles (les fusibles vissés doivent être retirés de leur socle), les disjoncteurs différentiels et les contacteurs.

Garantie

France

Conformément à la Législation en vigueur, votre Vendeur est tenu, lors de l'acte d'achat de votre appareil, de vous communiquer par écrit les conditions de garantie et sa mise en œuvre appliquées sur celui-ci.

Sous son entière initiative et responsabilité, votre Vendeur répondra à toutes vos questions concernant l'achat de votre appareil et les garanties qui y sont attachées.
N'hésitez pas à le contacter.

Electrolux Home Products France S.A.S.
Info Conso Electrolux
43 avenue Félix Louat – BP 50142
60307 Senlis Cedex
Tél. : 08 90 71 03 44 (0,15 € TTC/mn)

SAS au capital de 67 500 000 €
552 042 285 RCS SENLIS

Si vous devez nous contacter

France

AEG

Pour tenir nos engagements, nous écoutons les Consommateurs
Info Conso Electrolux est le lien privilégié entre la marque et ses Consommateurs. Il assure en permanence une double mission : satisfaire au mieux vos exigences et tirer parti de cette proximité pour améliorer sans cesse les produits que nous vous proposons.

AVANT L'ACHAT
Toute une équipe répond avec clarté et précision à vos sollicitations concernant l'éventail de nos gammes de produits et vous apporte des infos pour vous aider dans votre choix en fonction de vos propres besoins.

APRÈS L'ACHAT
Exprimez-vous sur la perception que vous avez de nos produits et votre satisfaction à l'usage. Mais interrogez aussi nos spécialistes sur l'utilisation et l'entretien de vos appareils. C'est alors que notre mission prend tout son sens. Ecouter, comprendre, agir : trois temps essentiels pour tenir l'engagement de la marque dans le plus grand respect du Consommateur.

A bientôt !

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques toutes modifications liées à l'évolution technique (décret du 24.03.78).

Info Conso
Electrolux



BP 50142 – 60307 SENLIS CEDEX
Tél. : 08 90 71 03 44 (0,15 € TTC/mn)
Fax : 03 44 62 21 54
E-MAIL : info.conso@electrolux.fr
Permanence téléphonique du lundi au vendredi

Pour toute question technique :
Centre Contact Consommateurs
BP 20139 – 60307 SENLIS CEDEX
Tél. : 08 92 68 24 33 (0,34 € TTC/mn)
E-MAIL : ehp.consommateur@electrolux.fr
Permanence téléphonique du lundi au vendredi

Service après-vente

En cas d'anomalie de fonctionnemet vérifiez d'abord si vous ne pouvez pas remédier vous-même au dysfonctionnement à l'aide de la notice d'utilisation (chapitre “Que faire, si...“).

Si vous ne parvenez pas à remédier au dysfonctionnement, veuillez contacter votre vendeur ou à défaut le Centre Contact Consommateurs qui vous communiquera l'adresse service après-vente.

Pour un dépannage dans les plus brefs délais, nous vous demandons de nous fournir les informations suivantes :

– Désignation du modèle
– Numéro du produit (PNC)
– Numéro de série (S-No.)
  (ces chiffres se trouvent sur la plaque signalétique)
– Type de dysfonctionnement
– Eventuellement le message d'erreur affiché par l'appareil
– Vitrocéramique avec une combinaison de lettres et de trois chiffres

Pour avoir les numéros d'identification de l'appareil sous la main, nous vous recommandons de les inscrire ici.

Désignation du modèle ....

PNC: ....

S-No : ....

En cas d'intervention sur votre appareil, exigez du service après-vente les pièces de rechange certifiées Constructeur.



Geachte klant,

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en bewaar de gebruiksaanwijzing zodat deze later kan worden geraadpleegd.
Geef deze gebruiksaanwijzing door aan een eventuele volgende eigenaar van het apparaat.

De volgende symbolen worden in de tekst gebruikt:



Veiligheidsvoorschriften
Waarschuwing! Aanwijzingen ten behoeve van uw persoonlijke veiligheid.
Let op! Aanwijzingen om beschadiging van het apparaat te voorkomen.



Aanwijzingen en praktische tips



Milieu-informatie

Inhoud

⚠ Veiligheidsvoorschriften

Neem deze aanwijzingen in acht, omdat anders bij eventuele schade het recht op garantie vervalt.

Dit apparaat is in overeenstemming met de volgende EG-richtlijnen:
– 73/23/EEG van 19.02.1973 Laagspanningsrichtlijn
– 89/336/EEG van 03.05.1989 EMC-richtlijn inclusief aangepaste richtlijn 92/31/EEG
– 93/68/EEG van 22.07.93 CE-markeringsrichtlijn

Gebruik volgens de voorschriften

- Dit apparaat mag alleen in het huishouden worden gebruikt voor het koken, braden en bakken van levensmiddelen.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als werkblad of aanrecht.
- Het is niet toegestaan het appaat om te bouwen of te veranderen.
- Brandbare vloeistoffen, licht ontvlambare materialen of smeltbare voorwerpen (bijv. folie, kunststof, aluminium) niet op het apparaat of in de direct omgeving daarvan plaatsen of opbergen.

Veiligheid voor kinderen

- Houd kleine kinderen altijd uit de buurt van het apparaat.
- Grotere kinderen mogen alleen onder begeleiding en toezicht met het apparaat werken.

Algemene veiligheid

- Het apparaat mag alleen worden gemonteerd en aangesloten door een erkend elektro-installateur.
- Inbouwapparaten mogen alleen worden gebruikt nadat deze zijn ingebouwd in voorgeschreven, passende inbouwkasten en werkbladen.
- Bij storingen aan het apparaat of beschadiging van het glaskeramiek (breuken, sprongen resp. scheuren) moet het apparaat worden uitgeschakeld en worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet, om gevaar op elektrische schokken te voorkomen.
- Reparaties aan het apparaat mogen alleen worden uitgevoerd door vakmensen.

Veiligheid tijdens het gebruik

- Verwijder stickers en folies van het glaskeramiek.
- Wanneer u onoplettend bent tijdens het werken met het apparaat, bestaat er risico op verbranding.
- De snoeren van elektrische apparaten mogen niet tegen het hete apparaatoppervlak resp. hete pannen aankomen.
- Oververhit vet en olie is licht ontvlambaar. Laat het apparaat niet zonder toezicht achter wanneer u kookt met vet of olie (bijv. patat bakken).
- De kookzones moeten na ieder gebruik worden uitgeschakeld.

Veiligheid bij het schoonmaken

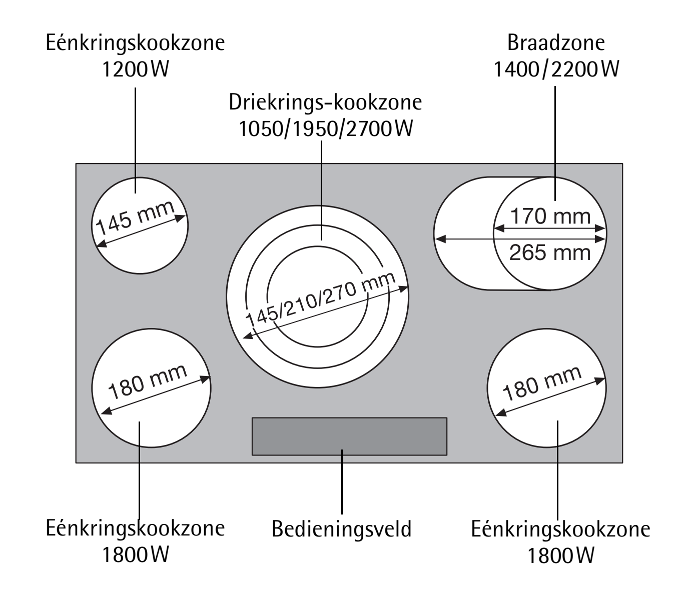
- Voor het schoonmaken moet het apparaat zijn uitgeschakeld en afgekoeld.
- Uit veiligheidsoverwegingen is het niet toegestaan het apparaat met een stoom- of een hogedrukreiniger schoon te maken.

Voorkoming van beschadiging van het apparaat

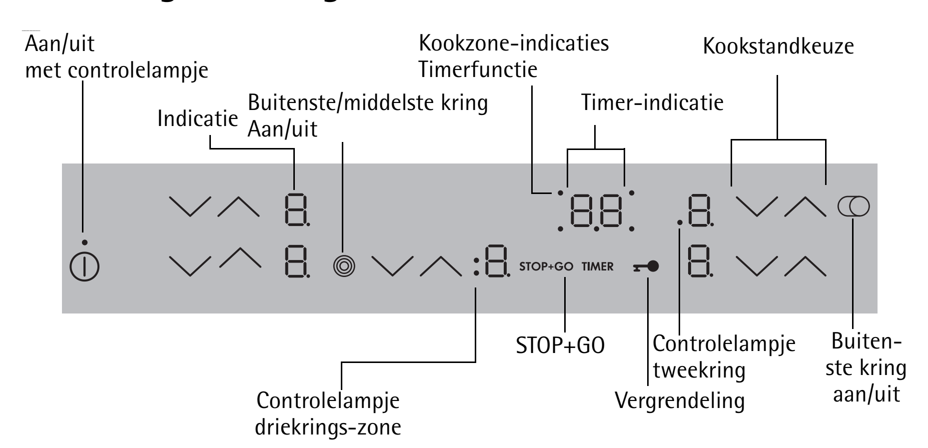
- Het glaskeramiek kan worden beschadigd door vallende voorwerpen.
- Door stoten met pannen kan de rand van het glaskeramiek beschadigd raken.
- Pannen van gietijzer of gietaluminium of pannen met een beschadigde bodem kunnen bij het verschuiven het glaskeramiek bekrassen.
- Voorwerpen die kunnen smelten en gerechten die kunnen overkoken, kunnen inbranden op het glaskeramiek en moeten direct worden verwijderd.
- De kookzones mogen niet worden gebruikt als er geen pan of een lege pan op staat.

Beschrijving van het apparaat

Uitrusting kookplaat



Uitrusting bedieningsveld



Touch-control-sensorvelden

Het apparaat wordt bediend door middel van touch-control-sensorvelden. Functies worden door het aanraken van de sensorvelden gestuurd en door indicaties en akoestische signalen bevestigd.
De sensorvelden moeten van bovenaf worden aangeraakt, zonder andere sensorvelden te bedekken.

Sensorveld		Functie
⏻	Aan/uit	Apparaat in- en uitschakelen
⌃	Instellingen verhogen	Kookstand/Tijd verhogen
⌄	Instellingen verlagen	Kookstand/Tijd verlagen
TIMER	Timer	Timerkeuze
⊸●	Vergrendeling	Bedieningsveld ver-/ ontgrendeld
STOP+GO	Stop+Go	Warmhoudstand in-/uitschakelen
◎	Schakeling driekrings-kookzone	Buitenste verwarmingskring in- en uitschakelen
◯◯	Braadzone	Buitenste verwarmingskring in- en uitschakelen

Indicaties

Indicatie		Beschrijving
0		Kookzone is uitgeschakeld
u	Warmhoudstand	Warmhoudstand/STOP+GO-functie is ingeschakeld
1 - 9	Kookstanden	Kookstand is ingesteld
2. - 6.	Kookstanden met decimale punt	Tussenstand is ingeschakeld
A	Automatisch kooksysteem	Automatische kooksysteem is actief
E	Fout	Er is een storing opgetreden
H	Restwarmte	Kookzone is nog warm

Indicatie		Beschrijving
L	Kinderbeveiliging	Vergrendeling/kinderbeveiliging is ingeschakeld
-	Veiligheidsuitschakeling	Veiligheidsuitschakeling is actief

Restwarmte-indicatie



Waarschuwing! Verbrandingsgevaar door restwarmte. Na het uitschakelen duurt het nog enige tijd voordat de kookzones zijn afgekoeld. Let op de H restwarmte-indicatie.

Restwarmte kan worden gebruikt voor het smelten en warmhouden van gerechten.

Bediening van het apparaat

Apparaat in- en uitschakelen

	Bedieningsveld	Indicatie	Controlelampje
Inschakelen	ⓘ 2 seconden aanraken	0 / H	brandt
Uitschakelen	ⓘ 1 seconde aanraken	H/ geen	gaat uit

Na het inschakelen moet binnen ca. 10 seconden een kookstand of een functie worden ingesteld, anders schakelt het apparaat automatisch uit.

Kookstand instellen

	Bedieningsveld	Indicatie
Verhogen	⌃ aanraken	u tot 9
Verlagen	⌄ aanraken	9 tot 0
Uitschakelen	⌃ en ⌄ tegelijk aanraken	0

Buitenste verwarmingskringen in- en uitschakelen

Door de buitenste verwarmingskringen in of uit te schakelen kunnen de verwarmingsvlakken worden aangepast aan de grootte van de pannen.

Voordat een van de buitenste verwarmingskringen kan worden ingeschakeld, moet altijd eerst de binnenste verwarmingskring zijn ingeschakeld.

Driekringskookzone	Sensorveld	Controlelampje
Middelste verwarmingskring inschakelen	1-2 seconden aanraken	Er brandt een controlelampje
Buitenste verwarmingskring inschakelen	1-2 seconden aanraken	Er branden twee controlelampjes
Buitenste verwarmingskring uitschakelen	1-2 seconden aanraken	Het tweede controlelampje gaat uit
Middelste verwarmingskring uitschakelen	1-2 seconden aanraken	Het eerste controlelampje gaat uit

Braadzone	Sensorveld	Controlelampje
Buitenste verwarmingskring inschakelen	1-2 seconden aanraken	brandt
Buitenste verwarmingskring uitschakelen	1-2 seconden aanraken	gaat uit

STOP+GO-functie in- en uitschakelen

De STOP+GO-functie schakelt alle ingeschakelde kookzones tegelijk in de warmhoudstand in en weer in de eerder ingestelde kookstand. Deze functie is geschikt voor een kortstondige onderbreking en voortgang van het kookproces, bijv. om een telefoongesprek te voeren.

	Bedieningsveld	Indicatie
Inschakelen	STOP+GO aanraken	ᴗ
Uitschakelen	STOP+GO aanraken	eerder ingestelde kookstand (niet automatisch kooksysteem)

Timerfuncties worden door STOP+GO niet aangehouden.

STOP+GO vergrendelt het gehele bedieningsveld tot het sensorveld ⓘ.

Automatisch kooksysteem gebruiken

Alle kookzones zijn met een autmatisch kooksysteem uitgevoerd. Bij het instellen van een kookstand met ⌃, van 0 uitgaand, schakelt de kookzone voor een bepaalde tijd op vol vermogen en schakelt vervolgens automatisch op de ingestelde kookstand terug.

	Bedienings-veld	Mogelijke kookstanden	Indicatie
Inschakelen **(alleen van 0 uit)**	⌃ aanraken	1 tot 8	A (na 5 seconden)
Uitschakelen	⌄ aanraken	8 tot 1 / ᴗ	8 tot ᴗ
niet gebruiken	⌄ aanraken	9 tot ᴗ	9 tot ᴗ

Wordt tijdens de kookactivering A een hogere kookstand gekozen, bijv. van 3 naar 5, wordt de kooktijd aangepast.

Heeft de kookzone nog restwarmte (indicatie H), wordt de kookactivering niet uitgevoerd.

De duur van de automatische kookactivering is afhankelijk van de ingestelde kookstand.

Kookstand	**Duur van de kookactivering [min:sec]**	**Tussen-stand**	**Duur van de kookactivering [min:sec]**
u	0:30		
1	1:00		
2	1:40	2.	2:40
3	4:50	3.	5:30
4	6:30	4.	8:10
5	10:10	5.	12:20
6	2:00	6.	2:30
7	3:30		
8	4:30		
9	---		

Bedieningsveld vergrendelen / ontgrendelen

Het bedieningsveld kan met uitzondering van het sensorveld "Aan/Uit" op ieder gewenst moment worden vergrendeld, bijv. om het wijzigen van de instellingen als gevolg van het met een lap afnemen, te voorkomen.

	Bedieningsveld	**Indicatie**
Inschakelen	aanraken	L (na 5 seconden)
Uitschakelen	aanraken	eerder ingestelde kookstand

Als u het apparaat uitschakelt, wordt de vergrendeling automatisch uitgeschakeld.

Kinderbeveiliging gebruiken

De kinderbeveiliging voorkomt ongewenst gebruik van het apparaat.

Kinderbeveiliging inschakelen

Stap	Bedieningsveld	Indicatie/signaal
1.	apparaat inschakelen (geen kookstand instellen)	0
2.	aanraken tot het signaal klinkt	akoestisch signaal
3.	∧ aanraken	L
Apparaat wordt uitgeschakeld. Kinderbeveiliging is ingeschakeld.		

Kinderbeveiliging uitschakelen

Stap	Bedieningsveld	Indicatie/signaal
1.	apparaat inschakelen	L
2.	aanraken tot het signaal klinkt	akoestisch signaal
3.	∨ aanraken	
Apparaat wordt uitgeschakeld. De kinderbeveiliging is uitgeschakeld.		

Kinderbeveiliging tijdelijk uitschakelen

De kinderbeveiliging kan op deze manier eenmalig worden uitgeschakeld; bij het volgende gebruik is de kinderbeveiliging weer actief.

Stap	Bedieningsveld	Indicatie/signaal
1.	apparaat inschakelen	L
2.	∧ en ∨ tegelijk aanraken	0 / akoestisch signaal
Tot de volgende keer dat het apparaat wordt uitgeschakeld, kan dit normaal worden gebruikt.		

Timer gebruiken

Alle kookzones kunnen tegelijk een van de beide Timerfuncties gebruiken.

Functie	Vereisten	Resultaat na verloop van de tijd
Automatische uitschakeling	bij een ingestelde kookstand	akoestisch signaal 00 knippert kookzone wordt uitgeschakeld
Kookwekker	bij niet gebruikte kookzones	akoestisch signaal 00 knippert

Als een kookzone wordt uitgeschakeld, dan wordt tevens de ingestelde Timerfunctie uitgeschakeld.

Als additioneel bij een ingestelde kookwekker bij deze kookzone een kookstand wordt ingesteld, dan wordt de kookzone na afloop van de ingestelde tijd uitgeschakeld.

Kookzone kiezen

Stap	Bedieningsveld	Indicatie
1.	TIMER 1xaanraken	Controlelampje van de eerste kookzone knip-pert
2.	TIMER 1xaanraken	Controlelampje van de tweede kookzone knip-pert
3.	TIMER 1xaanraken	Controlelampje van de derde kookzone knip-pert
4.	TIMER 1xaanraken	Controlelampje van de vierde kookzone knip-pert
5.	TIMER 1xaanraken	Controlelampje van de vijfde kookzone knip-pert

Knippert het controlelampje langzamer dan kan de kookstand ingesteld of gewijzigd worden.

Als meerdere Timerfuncties zijn ingesteld, dan wordt na een aantal seconden de kortste resterende tijd van alle Timerfuncties aangegeven en knippert het bijbehorende controlelampje.

Tijd instellen

Stap	Bedieningsveld	Indicatie
1.	TIMER kookzone selecteren	Controlelampje van de geselecteerde kookzone knippert
2.	⌃ of ⌄ van de geselecteerde kookzone aanraken	00 tot 99 minuten
Na een aantal seconden knippert het controlelampje langzamer. De tijd is ingeschakeld. De tijd geeft de resterende tijd aan (loopt terug).		

Timerfunctie uitschakelen

Stap	Bedieningsveld	Indicatie
1.	TIMER kookzone selecteren	Controlelampje van de geselecteerde kookzone knippert sneller Resterende tijd wordt aangegeven
2.	⌄ van de geselecteerde kookzone aanraken	De resterende tijd telt terug tot 00.
Het controlelampje gaat uit. De Timerfunctie voor de geselecteerde kookzone is uitgeschakeld.		

Tijd wijzigen

Stap	Bedieningsveld	Indicatie
1.	TIMER kookzone selecteren	Controlelampje van de geselecteerde kookzone knippert sneller Resterende tijd wordt aangegeven
2.	∧ of ∨ van de geselecteerde kookzone aanraken	01 tot 99 minuten
Na een aantal seconden knippert het controlelampje langzamer. De tijd is ingeschakeld. De tijd geeft de resterende tijd aan (loopt terug).		

Resterende tijd van een kookzone aangeven

Stap	Bedieningsveld	Indicatie
1.	TIMER kookzone selecteren	Controlelampje van de geselecteerde kookzone knippert sneller Resterende tijd wordt aangegeven
Na een aantal seconden knippert het controlelampje langzamer.		

Akoestisch signaal uitschakelen

Stap	Bedieningsveld	Akoestisch signaal
1.	TIMER aanraken	Akoestische uitschakeling.
Akoestisch signaal gaat uit		

Veiligheidsuitschakeling

Kookplaat

- Als na het inschakelen van de kookplaat niet binnen ca. 10 seconden bij een kookzone een kookstand wordt ingesteld, schakelt de kookplaat automatisch uit.
- Als een of meerdere sensorvelden langer dan ca. 10 seconden worden afgedekt, bijv. door een daarop geplaatste pan, klinkt een signaal en schakelt de kookplaat automatisch uit.
- Wanneer alle kookzones worden uitgeschakeld, schakelt de kookplaat na ca. 10 seconden automatisch uit.

Bedieningsveld

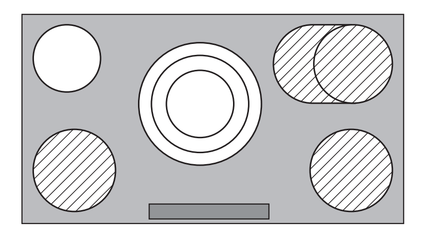
i Vochtigheid (bijv. een vochtige doek) of overgekookte vloeistoffen op het bedieningsveld, schakelen alle kookzones direct uit.

Kookzones

- Als een van de kookzones na een bepaalde tijd niet is uitgeschakeld of als de kookstand niet wijzigt, schakelt de betreffende kookzone automatisch uit.

Kookstand	Uitschakeling na
u, 1 - 2	6 uur
3 - 4	5 uur
5	4 uur
6 - 9	1,5 uur

Power-Management



De drie kookzones links voor, rechts voor en rechts achter beschikken tezamen over een maximaal vermogen.
Als het maximale vermogen van alle drie de kookzones overschreden dreigt te worden, bijv. door het extra inschakelen van een kookstand of het hoger instellen van een kookstand, reduceert het Power-Management automatisch het vermogen van een andere kookzone. Het vermogen van de kookzone die het langst is ingeschakeld, wordt gereduceerd. De indicatie van deze kookzone wisselt gedurende twee minuten tussen de ingestelde en de binnen deze tijd maximaal mogelijke kookstand. Na twee minuten wordt de daadwerkelijke kookstand aangegeven.
De volgende tabel geeft de verdeling van de maximale kookstanden bij een gelijktijdige werking van alle de drie de kookzones aan.

1e kookzone	**2e kookzone**	3e **kookzone**
1 - 6	8	9
7	7	9
8	8	8

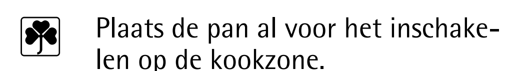
Tips voor koken en braden

Aanwijzing met betrekking tot acrylamide
Volgens de laatste wetenschappelijke inzichten kan een intensieve bruining van levensmiddelen, met name bij zetmeelhoudende producten, een gevaar voor de gezondheid door acrylamide veroorzaken. Om die reden adviseren wij levensmiddelen zoveel mogelijk bij lage temperaturen te bereiden en de gerechten niet te veel te bruinen.

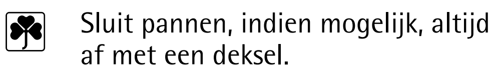
Pannen

- Goede pannen herkent u aan de panbodem. Die moet zo dik en vlak mogelijk zijn.
- Pannen van email of met een aluminium of koperen bodem kunnen verkleuringen op het glaskeramische vlak achterlaten. Deze verkleuringen kunnen slechts met moeite of helemaal niet meer worden verwijderd.

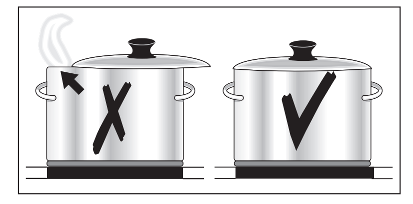
Energiebesparing



Plaats de pan al voor het inschakelen op de kookzone.



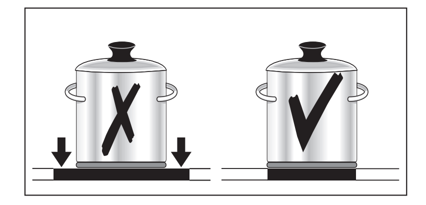
Sluit pannen, indien mogelijk, altijd af met een deksel.



Schakel de kookzones al voor het einde van de kooktijd uit, om gebruik te maken van de restwarmte.



De grootte van de panbodem moet overeenkomen met de grootte van de kookzone.



Toepassingsvoorbeelden voor het koken

De gegevens in de volgende tabel dienen slechts als richtlijn.

Kook-stand	Kook-proces	Geschikt voor	Duur	Aanwijzingen/tips
0		uit-stand		
ᴗ	**Warm houden**	Warm houden van gare gerechten	Naar behoefte	Afdekken
1-2	**Smelten**	Hollandaisesaus, smelten van boter, chocolade, gelatine	5-25 min.	Tussendoor omroeren
	Stollen	Schuimomelet, bouillon met ei	10-40 min.	Met deksel bereiden
2-3	**Wellen**	Wellen van rijst en melkgerechten Verhitten van kant-en-klaargerechten	25-50 min.	Minimaal dubbele hoeveelheid vloeistof aan de rijst toevoegen, melkgerechten tussendoor roeren
3-4	**Stomen Stoven**	Stoven van groente, vis Vlees sudderen	20-45 min.	Bij groente weinig vocht toevoegen (een paar eetlepels)
4-5	**Koken**	Koken van aardappels	20-60 min.	Weinig vloeistof gebruiken, bijvoorbeeld: max. 1/4 l water per 750 g aardappels
		Koken van grotere hoeveelheden, eenpansgerechten en soep	60-150 min.	Tot 3 l vloeistof plus ingrediënten
6-7	**Zacht braden**	Schnitzel, cordon bleu, karbonade, gehaktballen, braadworst, lever, roux, eieren, omelets, oliebollen	Voortdurend bakken	Tussendoor keren
7-8	**Sterk braden**	Aardappel koekjes, lendestukken, steaks, pannenkoeken	5-15 min. per pan	Tussendoor keren
9	**Aan de kook brengen Aanbraden Frituren**	Aan de kook brengen van grotere hoeveelheden water, pasta koken, aanbraden van vlees (goulash, stoofvlees), frituren van patates frites		

Reiniging en onderhoud



Voorzichtig! Verbrandingsgevaar door restwarmte.
Laat het apparaat afkoelen.



Let op! Bijtende en schurende schoonmaakmiddelen beschadigen het apparaat. Schoonmaken met water en handafwasmiddel.



Let op! Resten van schoonmaakmiddelen beschadigen het apparaat. Verwijder resten met water en handafwasmiddel.

Reinig het apparaat na ieder gebruik

1. Maak het apparaat schoon met een vochtige doek en een klein beetje handafwasmiddel.
2. Wrijf het apparaat droog met een schone doek.

Verwijder verontreinigingen

1. Plaats een glasschraper schuin op het glaskeramische vlak.
2. Verwijder verontreinigingen door de schraper over het oppervlak te laten glijden.
3. Maak het apparaat schoon met een vochtige doek en een klein beetje handafwasmiddel.
4. Wrijf het apparaat droog met een schone doek.

	verwijderen		
Soort vervuiling	**direct**	**bij afgekoeld apparaat**	**met**
Suiker, suikerhoudende gerechten	ja	---	Glasschraper*
Kunststoffen, aluminiumfolies	ja	---	
Kalk- en watersporen	---	ja	Speciaal schoonmaakmiddel voor glaskeramiek of roestvrij staal*
Vetspatten	---	ja	
metaalachtig glanzende verkleuringen	---	ja	

*Glasschrapers en speciale schoonmaakmiddelen voor glaskeramiek of roestvrij staal zijn verkrijgbaar in de vakhandel.



Hardnekkige verontreinigingen verwijderen met een speciaal schoonmaakmiddel voor glaskeramiek of roestvrij staal.

Krassen of donkere vlekken in het glaskeramiek kunnen niet meer worden verwijderd, zij hebben echter geen invloed op het functioneren van het apparaat.

Wat is er aan de hand als ...

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De kookzones kunnen niet ingeschakeld worden of functioneren niet	Na het inschakelen van het apparaat zijn meer dan 10 seconden verstreken	Apparaat nogmaals inschakelen
	De kinderbeveiliging is ingeschakeld [L]	Kinderbeveiliging deactiveren (zie het hoofdstuk "Kinderbeveiliging")
	Er zijn meerdere sensorvelden tegelijk aangeraakt	Raak slechts één sensorveld tegelijk aan
	De sensorvelden zijn gedeeltelijk bedekt door een vochtige doek of door vloeistof	De doek of vloeistof verwijderen. Apparaat nogmaals inschakelen.
	De beveiligingsuitschakeling is geactiveerd.	Apparaat nogmaals inschakelen.
	STOP+GO is actief [u]	STOP+GO uitschakelen
De restwarmte-indicatie geeft niets aan	De kookzone is slechts kort gebruikt en is daarom nog niet heet	Neem contact op met de klantenservice wanneer de kookzone toch heet is.
De automatische kookactivering schakelt niet in	De kookzone heeft nog een restwarmte [H]	De kookzone laten afkoelen
	De hoogste kookstand is ingesteld [9]	De hoogste kookstand heeft hetzelfde vermogen als het automatische kooksysteem
	De kookstand wordt met het sensorveld [∨] ingesteld	**1.** Kookzone uitschakelen **1.** De kookzone via het sensorveld [∧] instellen
Een zoemer is hoorbaar en het apparaat wordt automatisch ingeschakeld en na 5 sec. weer uitgeschakeld, na 5 sec. klinkt nogmaals een zoemer.	Het sensorveld Aan/Uit wordt geblokkeerd, bijv. door een doek	Geen voorwerpen op het bedieningsveld leggen
De indicatie wisselt tussen twee kookstanden	Power-Management reduceert het vermogen van deze kookzone	Zie de paragraaf "Power-Management" in het hoofdstuk Bediening
[-] brandt	Oververhittingbeveiliging van de kookzone is geactiveerd	Kookzone uitschakelen Kookzone nogmaals inschakelen

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
E en nummer wordt aangegeven	Fout in de elektronica	Apparaat een aantal minuten van de voeding scheiden (zekering uit de huisinstallatie nemen) Als na het inschakelen de fout E nogmaals wordt aangegeven, contact opnemen met de servicedienst

Wanneer u de storing niet kunt verhelpen met de hierboven gegeven aanwijzingen, neem dan contact op met uw vakhandel of met onze service-afdeling.



Waarschuwing! Reparaties aan het apparaat mogen alleen door vakmensen worden uitgevoerd. Onvakkundige reparaties kunnen tot aanzienlijke risico's voor de gebruiker leiden.



Bij een onjuiste bediening wordt het bezoek van de servicetechnicus ook tijdens de garantieperiode in rekening gebracht.

Afvalverwerking



Verpakkingsmateriaal
De verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu en herbruikbaar. De kunststoffen hebben de volgende aanduidingen, bijv. >PE<, >PS<, enz. Verwijder de verpakkingsmaterialen in overeenstemming met de aanduiding bij de gemeentelijke inzamelplaatsen in de daarvoor bestemde containers.



Oud apparaat verwijderen

Het symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld. Het moet echter naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled. Als u ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijk voor mens en milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling. Voor meer details in verband met het recyclen van dit product, neemt u het best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekocht.

Montageaanwijzing

Veiligheidsvoorschriften

De in het land van gebruik geldende wetten, verordeningen, richtlijnen en normen moeten in acht worden genomen (veiligheidsvoorschriften, vakkundige recycling volgens de voorschriften, enzovoort).
De montage mag alleen worden uitgevoerd door een vakman.
De minimale afstanden tot andere apparaten moeten worden aangehouden.
Laden mogen alleen met een beschermende bodem direct onder het apparaat worden gemonteerd.
De snijvlakken van het werkblad moeten met een geschikt dichtingsmateriaal worden beschermd tegen vocht.
De dichting zorgt voor een naadloze aansluiting tussen apparaat en werkblad.
Tussen het apparaat en het werkblad mag geen siliconendichtmiddel worden aangebracht.
Voorkom het plaatsen van het apparaat direct naast deuren of onder ramen. Openklappende deuren en openspringende ramen kunnen anders het kookgerei van de kookplaat stoten.



WAARSCHUWING!
Risico op verwonding door elektrische stroom.

- Op de netaansluitklem staat spanning.
- Netaansluitklem spanningvrij maken.
- Houd u aan het aansluitschema.
- Houd u aan de veiligheidsvoorschriften met betrekking tot elektrotechniek.
- Garandeer de contactbescherming door vakkundige inbouw.
- Laat de elektrische aansluiting uitvoeren door een erkend installateur.



LET OP!
Beschadigingen door elektrische stroom.
Loszittende en onvakkundig aangebrachte stekkerverbindingen kunnen oververhitting van de aansluiting veroorzaken.

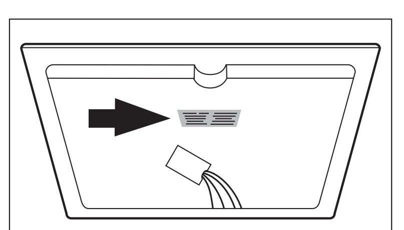
- Klemaansluitingen vakkundig uitvoeren.
- Zorg ervoor dat het snoer niet wordt belast door trekken.
- Bij een aansluiting met 1- of met 2-fasen dient steeds de juiste en passende netaansluitng van het type H05BB-F Tmax 90° (of hoger) te worden ingezet.
- Als de aansluitkabel van dit apparaat beschadigd is, moet deze door een speciale aansluitkabel (type H05BB-F Tmax 90°; of hoger) worden vervangen. Deze is verkrijgbaar bij de service-dienst.

In de elektrische installatie moet een inrichting worden aangebracht, die het mogelijk maakt het apparaat met een contactopeningswijdte van min. 3 mm met alle polen van het net te scheiden.
Geschikte scheidingsinrichtingen zijn bijv. automatische zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de fitting geschroefd worden), aardlek-schakelaar en veiligheidsschakelaars.

Service

Controleer bij technische storingen eerst of u met behulp van de gebruiksaanwijzing (hoofdstuk „Wat te moet doen als...“) het probleem zelf kunt oplossen.

Wanneer u het probleem niet kunt oplossen, neemt u contact op met onze service-afdeling.



Om u snel te kunnen helpen, hebben wij de volgende gegevens nodig:
- Modelaanduiding
- Productnummer (PNC)
- Serienummer (S-No.) (u vindt deze nummers op het typeplaatje)
- Soort storing
- Eventuele foutmelding die het apparaat aangeeft
- cijfer- of lettercombinatie bestaande uit drie posities, van de glas-keramische industrie

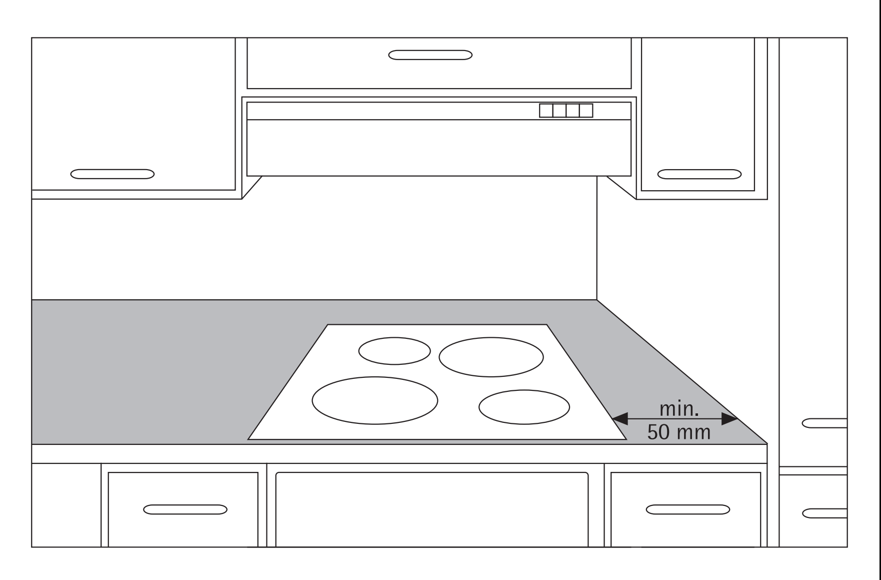
Om ervoor te zorgen dat u de benodigde nummers van uw apparaat bij de hand heeft, raden wij u aan deze hier te noteren:

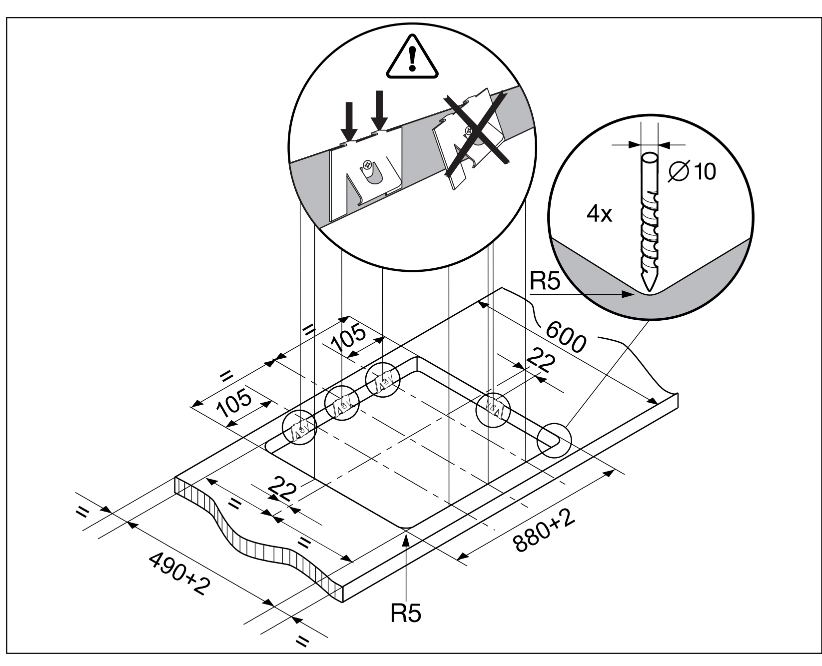
Modelaanduiding: ....

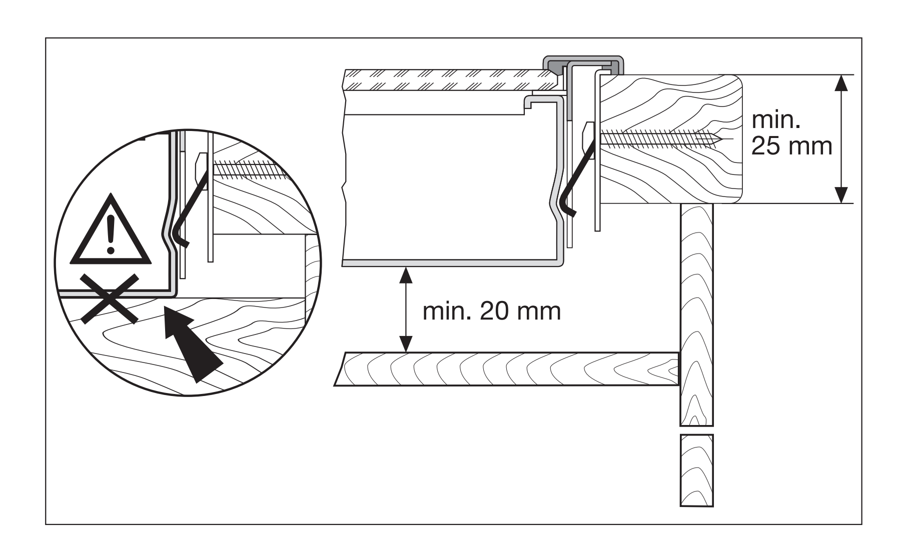
PNC: ....

S-No: ....

Assembly/Montage/Montage



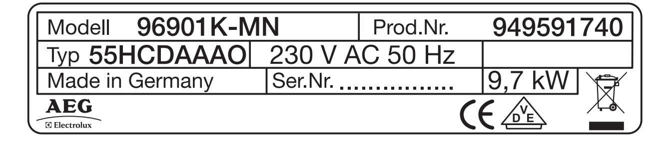



min.
25 mm
min. 20 mm

Rating Plate

Plaque signalétique

Typeplaatje



***From the Electrolux Group**. The world´s No.1 choice.*

The Electrolux Group is the world´s largest producer of powered appliances for kitchen, cleaning and outdoor use. More than 55 million Electrolux Group products (such as refrigerators, cookers, washing machines, vacuum cleaners, chain saws and lawn mowers) are sold each year to a value of approx. USD 14 billion in more than 150 countries around the world.

AEG Hausgeräte GmbH
Postfach 1036
D-90327 Nürnberg

http://www.aeg.hausgeraete.de

822 925 194-A-161204-01